

Somos

**LAS MUJERES
QUE CONSTRUYEN
Y SOSTIENEN LA
GASTRONOMÍA
PERUANA**

**“EL PLEBEYO”,
LA OBRA
MAESTRA DE
FELIPE PINGLO,
CUMPLE
100 AÑOS**

Sara Flores, camino a Venecia

La artista peruana alista su histórica e inédita participación en la Bienal de Venecia, con el proyecto “De otros mundos”, que conjuga su talento individual y la riqueza del legado shipibo-konibo.

¡Lo mejor de Wong está en Club El Comercio!
Aprovecha descuentos exclusivos en tus compras.

Hasta
20%*
desct.

En verduras, frutas, toallitas húmedas,
carnes rojas, fiambres y embutidos,
vinos y licores y más categorías.

- Ingresa a Club El Comercio,
genera tu cupón exclusivo.
Preséntalo en caja junto a
tu DNI y Tarjeta Bonus.



Escanea el QR y genera tu cupón
o ingresa a **clubelcomercio.pe**



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Pasó esta semana



♦♦ **El origen del clan.** Warner Bros. y HBO preparan una película ambientada en el universo de “Game of Thrones”. El proyecto exploraría la conquista de Westeros por Aegon I Targaryen, fundador de la dinastía Targaryen y primer rey de los Siete Reinos.



A prisión

EL PODER JUDICIAL DICTÓ NUEVE MESES DE PRISIÓN PREVENTIVA PARA ADRIÁN VILLAR POR EL ATROPELLO QUE CAUSÓ LA MUERTE DE LA DEPORTISTA LIZETH MARZANO.



♦♦ **Escasez.** La rotura de un ducto del sistema de gas de Camisea en la región Cusco ocasionó una crisis temporal en el abastecimiento de gas natural en el país. El incidente ha obligado al Ministerio de Energía y Minas a priorizar el suministro para hogares y generación eléctrica. Como consecuencia, muchos conductores se vieron obligados a migrar a gasolina o GLP, combustibles más caros, lo que generó largas colas en los grifos y presión al alza en los precios. El impacto se ha sentido especialmente en Lima y otras ciudades.



♦♦ **A pedido del público.** Los Hombres G anunciaron una segunda fecha en el Estadio Nacional de Lima luego de que el primer concierto se agotara rápidamente. El nuevo show se realizará el 30 de octubre de este año.



♦♦ **Irreconocible.** El emporio comercial de Gamarra amaneció sin ambulantes tras un operativo que recuperó varias cuadras de la avenida Aviación ocupadas por el comercio informal. Más de dos mil agentes participaron en el despliegue.

338
niños

CON SOBREPESO HAN SIDO ATENDIDOS EN EL HOSPITAL REBAGLIATI EN LOS PRIMEROS MESES DE ESTE AÑO. LA CIFRA SE DIO A CONOCER POR EL DÍA MUNDIAL DE LA OBESIDAD.

83
fallecidos

DEJÓ UNA ACCIÓN MILITAR DE ESTADOS UNIDOS CONTRA UNA FRAGATA IRANÍ. SE HA SEÑALADO QUE ES EL PRIMER ATAQUE CON TORPEDOS DESDE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL.

1.600
pasajeros

HAN SIDO TRANSPORTADOS HASTA HOY POR LA LÍNEA 1 DEL METROPOLITANO. LA ENTIDAD CELEBRÓ LA CIFRA EN UNA CEREMONIA.



CRISTIANO RONALDO ES MI JUGADOR FAVORITO.
SOY UNA PERSONA COMPETITIVA Y, SI FUERA FUTBOLISTA, ÉL SERÍA MI INSPIRACIÓN

Sydney Sweeney
ACTRIZ

La actriz de Hollywood es una gran fan del fútbol y demostró a los medios que domina bien la pelota.

Contenido

07/03/26



10

Un respiro necesario en el sur

La temporada de vendimia en Ica es la excusa perfecta para escaparse de Lima y descubrir el universo detrás de las uvas, los vinos y los piscos. En el hotel Viñas Queirolo se puede vivir la experiencia de cosechar variedades de uvas, disfrutar de los atardeceres en medio del desierto y desconectarse de inmediato.

06

Delicias mexicanas

En el corazón de la entrañable Residencial San Felipe, el chef Christian Ruiz ha creado un reducto que, entre tacos, chilaquiles y elotes, nos permite sentirnos en México sin salir de Lima.



08. Maca Wellness

14. "El plebeyo" cumple 100 años

18. Azúcar amargo

20. De vuelta a clases

28. "One Piece"

31. La luna roja

32. Circo Beat

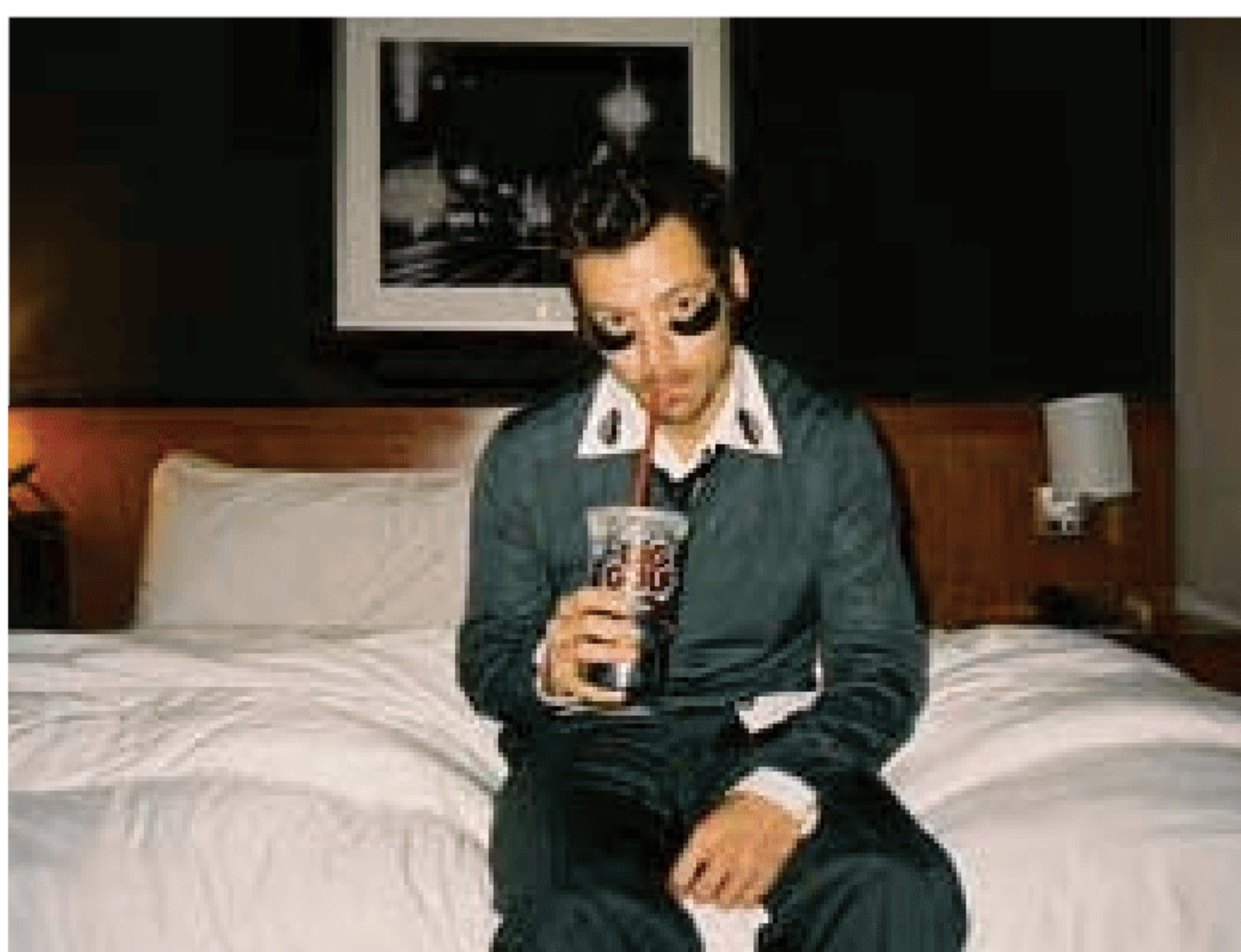
42. Mujeres y gastronomía

49. Astrología

46

Identidad andina en el corazón de París

Hija de migrantes peruanos en Francia, Claudia Rivera nos habla de su notable proyecto: darles vuelta a los estereotipos para conectar a mujeres latinas en Europa a través de la moda, el arte y la cultura.



24

El regreso de Harry

En una industria musical que exige exhibición y estridencias, el británico Harry Styles ha optado por varios años de absoluto silencio. Ahora vuelve con su nuevo álbum y un concierto de lanzamiento que se verá en Netflix.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



UN NIÑO CAMINA CERCA DE UN ENORME FRAGMENTO DE MISIL QUE CAYÓ CERCA DEL AEROPUERTO DE QAMISHLI, AL NORESTE DE SIRIA, EL ÚLTIMO MIÉRCOLES.

TENSIÓN EN EL MEDIO ORIENTE

Esta semana, las partes de un misil impactaron en un campo abierto en las afueras de Qamishli, en el noreste de Siria. La escena no ocurre en una base militar ni en un despacho diplomático, sino en un paisaje donde transcurre la vida cotidiana. Esa imagen resume el momento que atraviesa Medio Oriente: proyectiles que cruzan fronteras, sistemas de defensa activados y decisiones políticas y estratégicas que terminan materializándose en territorios de civiles.

La actual escalada de violencia entre Estados Unidos, Israel e Irán ha elevado la tensión a niveles inéditos en los últimos años. Tras una ofensiva israelí contra objetivos vinculados a intereses iraníes, con el respaldo estadounidense, Teherán respondió disparando misiles y drones hacia naciones de la región aliadas de Washington. En paralelo, sistemas de defensa de la OTAN interceptaron un proyectil que se dirigía hacia Turquía, miembro de la alianza, mientras que otro terminó alcanzando el norte sirio.

En este contexto, la expansión del radio de acción con proyectiles como el que se aprecia en la foto representa el riesgo de una mayor internacionalización del conflicto. Cada episodio refuerza la fragilidad del equilibrio regional. //

TACO CROCANTE MÉXICO NIKKEI, CON TARTAR DE ATÚN EN SALSA NIKKEI, MAYONESA DE CHIPOTLE Y COLES DE BRUSELAS CROCANTES.

Gastronomía

52 MX: México sin salir de Lima

Dirección: C.C. San Felipe, segundo piso, local 39, Jesús María
 @52mx.pe



CHILAQUILES EN SU PUNTO: TORTILLAS CRUJIENTES BAÑADAS EN SALSA ROJA, QUESO, HUEVO FRITO DE YEMA INTENSA Y PALTA.



En la Residencial San Felipe, Christian Ruiz ha construido una taquería con alma del DF y guiños peruanos, donde la mexicanidad se convierte en un territorio en constante movimiento.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
MARCELO PATIÑO

Debo hacer una confesión: pude escribir sobre este lugar hace mucho tiempo y no lo hice. No por falta de oportunidad, sino por guardarme el secreto. Me costaba compartir ese portal hacia otra dimensión: un espacio que, sin exagerar, te traslada a una taquería del DF. No por la escenografía, sino por la memoria gustativa que evocan sus tacos, como si estuvieras en El Califa de León a la hora pico.

Entrar a la Residencial San Felipe ya implica una transición. Quizá no es exagerado decir que, en la Lima de hoy, el proyecto arquitectónico iniciado por Enrique Ciriani y Mario Bernuy ha acentuado su carácter utópico. Es casi otra dimensión: dejas atrás la vorágine de Salaverry o Pershing,

caminas entre jardines y descubres un pequeño ecosistema de restaurantes. Gente conversando, pasándola bien, una vida que discurre al margen del caos. Que 52 MX exista ahí no es casual. El restaurante dialoga con el entorno social y arquitectónico y ambos se potencian: la residencial gana movimiento y la propuesta se convierte en destino.

Llegar a 52 MX es cruzar una frontera. La música mexicana urbana, las luces de neón, el olor del comal y el fuego —porque en su barra el fuego es protagonista— construyen una atmósfera que no simula México: lo interpreta.

Detrás está Christian Ruiz, mexicano afincado en Lima. Terminó como ayudante de cocina en California casi



ARRIBA: ELOTES ASADOS A LA BRASA CON MAYONESA DE CHIPOTLE, QUESO PERUANO RALLADO Y CHILE AHUMADO. IZQUIERDA: PALOMA, CLÁSICO DEL REPERTORIO MEXICANO, CON SODA DE TORONJA Y TEQUILA.

por accidente, estudió cocina en Buenos Aires, pasó por Osaka, fue artífice de Frida junto a Moma Adrianzén y luego hizo asesorías hasta conseguir socios que apostaran por esta idea.

Aquí hay tacos de los meros meros: al pastor, carnitas, birria. De los que chorrean y obligan a ensuciarse las manos. Pero también hay cruces que nacen de la falta de algunos ingredientes y que Ruiz ha sabido resolver con astucia. Los totopos del guacamole Mexa están hechos con maíz andino; los elotes asados se coronan con queso artesanal peruano. No es un gesto: es integración.

Ruiz va más allá en esos encuentros. Dumplings de birria —reellenos del guiso tradicional de chiles secos y especias, cocido hasta la melosidad— o un birria ramen, sopa intensa y picante con asado de tira. El encuentro entre México y Japón no es al azar; es orgánico en una ciudad donde lo nikkei forma parte del paisaje gastronómico.

Cuando publiqué una foto de los dumplings en redes, alguien sentenció: “Eso no es mexicano”. Y un mexicano respondió: “Más mexicano si hace lo que quiere”. Y ahí está la clave. La ortodoxia está en la actitud, no en los ingredientes ni en la técnica.

Ruiz transita por técnicas orientales, quesos peruanos e ingredientes locales sin perder el eje. Puede hacer un mole tradicional que sabe a la casa de su abuela y, al mismo tiempo, ofrecer tacos del barrio con pollo broaster. Y puede servir chilaquiles a mediodía —sería ideal que abriera desde el desayuno— sin perder la coherencia.

Su versatilidad no diluye la identidad, la reafirma. Porque la cocina mexicana —sobre todo la urbana— nunca ha sido estática. Es calle, migración, intercambio. No es una lista cerrada de ingredientes, sino una manera de sazonar el mundo.

Y eso es lo que ocurre en 52 MX. Cada cruce, cada préstamo, pasa por un filtro cultural que sigue siendo profundamente mexicano. No importa si hay cheddar, ramen o leche de tigre. La estructura, el picante, la memoria y la intención siguen ahí. No deja de ser mexicano porque toque otros mundos. Lo es, precisamente, porque sabe dialogar con ellos sin perder el acento. //

Para tomar nota

DE LA BARRA

Hay clásicos como un buen pisco sour, un negroni o un mojito, pero vale la pena realizar una inmersión mexicana: una michelada o una paloma —hecha con tequila Altos Plata, mezcal Del Maguey Vida, toronja rosada y cordial ahumado—. O una nieve de mango, al mejor estilo urbano, con chamoy —salsa de fruta deshidratada, chile y limón— y tequila.

SIN ALCOHOL

No faltan las tradicionales aguas: de horchata —hecha con arroz, canela y vainilla—, de Jamaica o de tamarindo, perfectas para el verano.



CHRISTIAN RUIZ LLEVA MÁS DE DIEZ AÑOS EN EL PERÚ, MEZCLANDO INGREDIENTES Y TÉCNICAS PARA ENTREGARNOS SU VERSIÓN DE MÉXICO.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



Nutrición en la mujer: lo que cambia, lo que importa y lo que no siempre nos dicen

Nunca está de más recordar que hombres y mujeres comparten muchos requerimientos nutricionales, pero no funcionan igual. El organismo cíclico de la mujer, sus etapas y cambios nos obligan a conocernos, prepararnos y cuidarnos debidamente.

En la adolescencia, el cuerpo femenino también vive un crecimiento acelerado, aumento de masa ósea y el inicio de la menstruación. Por eso el hierro es indispensable.

1/

Hablar de nutrición en el marco del Día de la Mujer no es hablar de dietas. Es hablar de biología. De hormonas. De etapas que transforman el cuerpo por dentro y por fuera. Porque hombres y mujeres comparten muchos requerimientos nutricionales, pero no funcionan igual. Y entender esa diferencia no es una moda: es fisiología.

El cuerpo femenino está atravesado por ciclos hormonales que influyen en el metabolismo, el apetito, la sensibilidad a la insulina, la masa muscular y hasta el estado de ánimo. Desde la menarquia (el comienzo de la menstruación) hasta la menopausia, las necesidades cambian. Y la alimentación debería acompañar esos cambios, no ignorarlos.

En la adolescencia, por ejemplo, el cuerpo femenino vive un crecimiento acelerado, aumento de masa ósea y el inicio de la menstruación. Aquí el hierro se vuelve pieza clave. Cada ciclo menstrual implica una pérdida de hierro, y si la alimentación no compensa, pueden aparecer fatiga, bajo rendimiento académico o deportivo y caída de cabello. El calcio y la vitamina D también son jugadores importantes en esta etapa para construir una buena base ósea que nos proteja en el futuro.

Durante la edad fértil, la nutrición se vuelve aún más estratégica. No solo por la posibilidad de embarazo, sino por el equilibrio hormonal. Nutrientes como el hierro, el zinc, el magnesio y las vitaminas del complejo B participan en la producción y regulación de hormonas como el estrógeno y la progesterona. La proteína cobra especial importancia para preservar masa muscular —frecuentemente más baja en mujeres que en hombres— y sostener el metabolismo. Además, el cuerpo femenino tiende a tener mayor porcentaje de grasa corporal, lo cual no es un defecto. Esa grasa cumple funciones hormonales y reproductivas. Por eso, dietas extremada-



3/

mente restrictivas pueden alterar el ciclo menstrual y afectar la salud hormonal a largo plazo.

En el embarazo, las demandas aumentan. Hierro, ácido fólico, colina, yodo, omega-3 y proteína son fundamentales para el desarrollo neurológico del bebé y la salud materna. Aquí la nutrición no solo impacta el presente, sino también la preparación y la programación metabólica futura. La nutrición es una herramienta no solo para la madre, sino también para ese futuro bebé.

Y luego llegan la perimenopausia y la menopausia. La caída progresiva de estrógenos influye en la redistribución de grasa corporal, la sensibilidad a la insulina, la salud ósea y la masa muscular. La proteína vuelve a ser esencial para prevenir la pérdida muscular. El calcio, la vitamina D y el magnesio apoyan la salud ósea. La fibra ayuda a regular la glucosa y el colesterol. Y los omega-3 pueden contribuir a modular la inflamación y la salud cardiovascular.

Como vemos, somos un constante cambio a lo largo de la vida, ¡y que emoción poder conocernos y saber cómo correr esa ola! La variabilidad hormonal y en eventos biológicos únicos como la menstruación, el embarazo y la menopausia generan demandas específicas que requieren ajustes nutricionales estratégicos. No es que las mujeres “necesitemos menos comida”, como muchos mitos sugieren. Lo que necesitamos es una alimentación adecuada a nuestra fisiología.

En el Día de la Mujer, es necesario recordar que nutrirnos no es un acto superficial. Es una forma de sostener energía, salud hormonal, fortaleza ósea y bienestar mental en cada etapa. Porque el cuerpo femenino no es más complejo: es más cíclico. Y entenderlo es una forma profunda de respeto, amor propio y autocuidado. //

1. CADA CICLO MENSTRUAL IMPLICA UNA PÉRDIDA DE HIERRO Y, POR ESO, LA ALIMENTACIÓN DEBE COMPENSAR. EL CALCIO Y LA VITAMINA D SON JUGADORES IMPORTANTES EN ESTA ETAPA.

2. EN EL EMBARAZO, LAS DEMANDAS AUMENTAN. HIERRO, ÁCIDO FÓLICO, OMEGA-3 Y PROTEÍNA SON CLAVES PARA EL DESARROLLO NEUROLÓGICO DEL BEBÉ Y LA SALUD MATERNA.

3. DURANTE LA MENOPAUSIA, LA CAÍDA PROGRESIVA DE ESTRÓGENOS INFLUYE EN LA REDISTRIBUCIÓN DE GRASA CORPORAL, LA SALUD ÓSEA Y LA MASA MUSCULAR. CONTRA ELLO, LA PROTEÍNA ES FUNDAMENTAL.

2/



A woman with dark hair tied back, wearing a dark top and a light-colored strap over her shoulder, is seen from the side. She is holding a smartphone up to take a photo of a sunset. The sun is a bright orange orb on the horizon, partially obscured by a range of mountains. The sky is a gradient of orange and yellow. Below the mountains, there is a vast, green vineyard with rows of grapevines stretching across the landscape. The overall scene is peaceful and scenic.

Enoturismo

VENDIMIA EN EL PARAÍSO

Escaparse un fin de semana en temporada de vendimia puede ser uno de los mejores planes del año. En el hotel Viñas Queirolo es posible participar de la cosecha, vivir experiencias en sus viñedos y atestiguar atardeceres de verano en compañía de vinos, espumantes y piscos.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
RICHARD HIRANO

Estamos en plena época de vendimia y visitar el sur del país es una tradición para quienes buscan las mejores experiencias alrededor de las uvas. Hay planes para todos. Es posible visitar haciendas históricas, recorrer bodegas de vinos y piscos y, por supuesto, disfrutarlos. También es la excusa perfecta para salir de la ciudad a relajarse en pareja o con toda la familia cerca de la naturaleza.

A veinte minutos del centro de Ica existe un oasis rodeado de 700 hectáreas de viñedos, donde el tiempo se detiene, las noches están iluminadas por la luna y sus visitantes pueden ser parte de todo ese universo de sabores, paisajes y memoria que destilan las uvas. En el hotel Viñas Queirolo la época de vendimia se disfruta con todos los sentidos. Incluso, huéspedes y viajeros recorren los viñedos, se encuentran con las aves que los habitan y participan en la recolección de uvas.

Para el vino, por lo general, las uvas blancas se cosechan entre enero y febrero. Las tintas comienzan a extraerse en marzo y terminan en abril. Las uvas pisqueras son un poco más tardías y salen alrededor de marzo, como la quebranta y la italia, porque necesitan acumular un poco más de azúcares. “Todas las cosechas se hacen a mano —nos comenta el enólogo de Viñas Queirolo, Luis Gómez—. Se va tomando cada racimo,

EL SOL SE OCULTA
FRENTA AL MIRADOR
DEL HOTEL VIÑAS
QUEIROLO, A UNOS 420
M.S.N.M. DESDE SUS
ALTURAS, SE PUEDEN
VER HECTÁREAS DE
VIÑEDOS LISTAS PARA
SER COSECHADAS.

se corta con tijeras y se cosecha en jabas de 18 kilos que son transportadas hacia la bodega para el proceso de elaboración del vino”. Los días domingo, los huéspedes pueden participar de la vendimia segando directamente los racimos y reuniendo las uvas en las jabas. “Es una experiencia muy enriquecedora porque se puede tocar el racimo, sentir los gustos de las uvas y tratar de transportarte hacia el vino, encontrar esos gustos y aromas. Para quienes no lo viven de forma regular es algo único”, agrega Gómez.

Aquí se cultivan las uvas tradicionales para el vino blanco, como chardonnay y sauvignon blanc; y para el tinto, malbec, tannat, syrah, merlot, cabernet sauvignon y petit verdot. Desde hace poco, se ha plantado cabernet franc. Las uvas pisqueras son quebranta, italia, torontel y negra criolla, con las que, aparte del pisco, desde hace cuatro años elaboran vino de estas variedades patrimoniales, una apuesta por el valor histórico de las uvas peruanas que genera mucho interés en los restaurantes y los visitantes de la bodega.

REMEDIO PARA EL CALOR

La historia del hotel comienza en el año 2002, en su casona republicana, con el propósito de dar a conocer la bodega Santiago Queirolo (una historia familiar que se remonta al siglo XIX con el inmigrante genovés Santiago Queirolo) y su línea de vinos Intipalka. Al inicio tuvo unas 15



VIÑAS QUEIROLO



TODAS LAS COSECHAS SE HACEN A MANO. SE VA TOMANDO CADA RACIMO, SE CORTA CON TIJERAS Y SE COSECHA EN JABAS DE 18 KILOS

Luis Gómez
ENÓLOGO



EN ESTA TEMPORADA, EL CALOR PUEDE SENTIRSE ENTRE 32° Y 34°, NADA QUE UN CHAPUZÓN EN LAS PISCINAS Y UNA COPA DE VINO NO PUEDA CALMAR.



HOTEL VIÑAS QUEIROLO

PASEAR EN BICICLETA ENTRE LOS VIÑEDOS ES UNA DE LAS ACTIVIDADES MÁS DIVERTIDAS PARA LA FAMILIA. MÁS INFORMACIÓN EN @HOTELVINASQUEIROLO Y WWW.HOTELVINASQUEIROLO.COM.



ARRIBA: DESDE LAS PRIMERAS HORAS DEL DÍA, LAS MUJERES SE CUBREN DE CUERPO ENTERO PARA COMENZAR LA COSECHA. LOS HOMBRES CARGAN LAS JABAS DE 18 KILOS Y REÚNEN LAS UVAS. IZQUIERDA: LA CATA-MARIDAJE ES UNA DE LAS EXPERIENCIAS ESPECIALES.

habitaciones, pero con el crecimiento han alcanzado 94 habitaciones. En la zona Intipalka, con dos piscinas y el restaurante del mismo nombre —ganador de los Premios Somos 2024 a mejor restaurante de Ica—, uno consigue desconectarse automáticamente. La carta del restaurante es una muestra de la diversidad con insumos locales como las pecanas de temporada en un pie inolvidable, así como la carapulcra, la ensalada de pallares y los manjares marinos.

En estos días, el calor se percibe con una sensación de 34 °C, pero tomar un espumante helado junto a la piscina es suficiente para refrescarse y poner cualquier problema en pausa. Sus variedades de vinos tintos, blancos, rosados, piscos y espumantes acompañan el almuerzo, cenas o un momento especial. Aquí se viven muchas experiencias, como la visita a la colección de autos clásicos, una cata-

maridaje con quesos y chocolate o una cena romántica durante el atardecer en medio del viñedo, compartiendo un vino o espumante con una tabla de quesos mientras llega la noche. O se puede separar la pérgola para cenar con más intimidad.

La inmensidad del viñedo se explora en cualquier momento del día, caminando o en bicicleta. Estas épocas son las más divertidas porque te encuentras con miles de racimos a la espera de ser cosechados, aves del lugar e incluso zorritos curiosos recorriendo estas tierras. Y el tour por la bodega, además de incluir una degustación al final, ofrece una de las vistas más impresionantes. Se sube en auto hacia el mirador, atravesando los viñedos que están en lo alto, hasta llegar justo antes de la puesta del sol. Una copa de espumante corona la aventura. //

Atractivos en ruta

1/

Desde la ubicación del hotel Viñas Queirolo (carretera San José de los Molinos km 11, Los Molinos, Ica) los visitantes pueden aventurarse a empalmar con rutas cercanas como las paradisíacas playas de la Reserva Nacional de Paracas, a una hora de distancia en auto.

2/

La laguna de la Huacachina es bastante visitada por turistas nacionales y extranjeros por sus dunas, deportes de aventura, la vista a la laguna en medio del desierto y sus misterios.

3/

Ica es un destino de bodegas, cocina y tradición. En tus planes puedes integrar las bodegas Vista Alegre, Tacama, Pampas de Ica como degustación y Tres Generaciones (donde se ubica el restaurante de cocina iqueña La Olla de Juanita).

4/

En cuanto al fenómeno de El Niño, el enólogo de Viñas Queirolo, Luis Gómez, sostiene: “Mantenemos nuestros viñedos de modo que la calidad no se vea afectada. Hay productores del Perú que son muy chicos y quizá no tienen la capacidad de prevención, pero muchos han aprendido a manejar la situación”. Lo más complicado llega con las fuertes lluvias y las altas temperaturas.



El legado de Pinglo

El mes pasado, la obra del compositor Felipe Pinglo Alva fue incorporada a la Unesco. Detrás del expediente que hizo posible ese reconocimiento no hay un musicólogo, sino una química farmacéutica que durante décadas investigó la obra de su tío abuelo con el rigor de una científica y la memoria de una familia.



POR:
ÓSCAR GARCÍA



En la sala de su casa en San Borja, sobre una mesa de centro, Anabel Gómez Alva nos presenta un paquete de documentos, fotos y medallas que ha ordenado para nuestro encuentro. Hay carpetas, cancioneros, recortes periódicos, medallas, discos, letras mecanografiadas... todo es parte del material que ha acumulado en más de veinte años de investigación sobre la obra de su tío abuelo, el compositor Felipe Pinglo Alva. Anabel conoce estos documentos de memoria. Los cita sin necesidad de abrirlos porque ha pasado décadas construyendo en su mente un orden para tanta información.

Cuando los evaluadores del comité peruano del programa Memoria del Mundo, entidad vinculada a la Unesco dedicada a identificar y preservar el patrimonio documental de alto valor del Perú, llegaron a su casa a revisar el expediente, encontraron algo que, según ella recuerda, los tomó por sorpresa. Vieron una documentación construida con una exigencia científica. Gómez Alva, que es química farmacéutica, no investigó como investigan los aficionados, acumulando versiones, sino como lo haría en un laboratorio: sin afirmar nada que no pueda sostenerse con una prueba. "Por ejemplo, algunos

hablan de más de 300 canciones de Pinglo. Yo valido solo 71 composiciones", dice. "El resto pueden ser de él, pero si no tengo cómo probarlo, no puedo afirmarlo".

"El plebeyo", "El espejo de mi vida", "La oración del labriego", "El huerto de mi amada" son canciones que han pasado el filtro de veracidad que puso Gómez Alva, pero no una canción como "Alma latina", señala entre otras. Ese rigor terminó dando resultado. El 10 de febrero de este año, en una ceremonia pública, se entregó la certificación que incorpora la obra de Pinglo al registro de Memoria del Mundo. El reconocimiento destaca la obra de quien es considerado una figura fundamental de la música criolla peruana, con canciones de gran sensibilidad humana y social.

LA QUÍMICA DE LAS CANCIONES

Gómez Alva no llegó a este trabajo por vocación académica. Al comenzar la entrevista nos explica el complicado árbol familiar: Felipe fue hijo único, tuvo dos hijos y ningún nieto. Su vinculación viene por la rama de los Alva —ella es nieta de un primo muy querido del compositor, vecino suyo en Barrios Altos—. Durante mucho tiempo llevó una vida ajena a la nostalgia familiar, entre posgrados y el ritmo ordenado de una carre-



AI GEMINI



EL ROSTRO Y LOS FRAGMENTOS DE LA VIDA DE PINGLO HAN SIDO REIMAGINADOS EN UN VIDEO CREADO CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL.



DIEGO MORENO



ANABEL GÓMEZ ALVA CON DOS DE SUS TESOROS: EL RECONOCIMIENTO OTORGADO POR EL COMITÉ MEMORIA DEL MUNDO DE UNESCO Y UN DISCO ANTIGUO DE UNA EMISIÓN DE RADIO CON COMPOSICIONES DE PINGLO.

UNA DE LAS POCAS FOTOS CONOCIDAS DE FELIPE PINGLO (A LA IZQUIERDA), JUNTO A LOS HERMANOS DÍAZ AGUIRRE, ILUSTRES BARRIOALTINOS.



ARCHIVO ANABEL GÓMEZ ALVA

ra científica. Así hasta hace unos veinte años, cuando empezó a investigar por su cuenta, fatigando archivos y bibliotecas, en la memoria de Felipe. En 2023, cuando se acercaba el aniversario 125 del nacimiento de Pinglo, Gómez Alva reunió a la familia y planteó un tema que nadie había querido abordar: la obra de su pariente corría el riesgo de quedarse sin nadie que respondiera por ella. "Los sobrinos ya fallecieron todos; quedamos los sobrinos-nietos", dijo. "Alguien tiene que asumir esa responsabilidad". Y todos en la sala sabían quién era la más indicada.

En sus vacaciones, Gómez Alva desaparecía en la biblioteca durante semanas enteras. Revisaba periódicos de los años veinte y treinta, no para encontrar el nombre de Pinglo, sino para reconstruir el mundo en que vivió: el lenguaje de la época, los temas que preocupaban a la gente, el clima social que respiraban las canciones. Lo que encontró fue revelador. Su pariente era un hombre respetado entre los músicos criollos, una figura de barrio con autoridad entre sus pares, pero su fama no trascendía las calles donde vivía. Cuando

murió, en mayo de 1936, los diarios no lo cubrieron. Solo apareció el obituario que costó la familia, perdido entre las páginas interiores. No era una anomalía: en esa Lima, la música criolla circulaba de boca en boca, de patio en patio, y los nombres de quienes la creaban rara vez salían del barrio a las primeras planas.

EL BARRIO Y LAS GUITARRAS

La vida de Pinglo transcurrió casi por completo en Barrios Altos, y esa geografía aparece con frecuencia en las historias familiares que Gómez Alva heredó. En una época residía en la cuadra ocho del jirón Áncash; su primo —el abuelo de Anabel— lo hacía cinco cuadras más allá. Según los relatos que se conservaron en la familia, las tardes solían terminar en reuniones en casas del barrio o en espacios como Mercedarias o Maravillas. Allí se cantaba y se conversaba. Pinglo llegaba con letras, como las de "El huerto de mi amada", con ideas de melodía, con fragmentos que iba armando en voz alta. "Él componía la letra y tenía en mente la música", explica Gómez Alva. "La tarareaba y los



ARCHIVO ANABEL GÓMEZ ALVA

ENTRE LAS MÚLTIPLES
MEDALLAS Y
RECONOCIMIENTOS
OTORGADOS EN 2024
POR LOS 125 AÑOS DEL
NACIMIENTO DE PINGLO
DESTACAN LA MEDALLA
PRESIDENCIAL, LA
DEL CONGRESO DE LA
REPÚBLICA Y OTRAS
DISTINCIONES.



Cien años de “El plebeyo”

♦♦ Según la investigación de Anabel Gómez Alva, sobrina-nieta de Felipe Pinglo, el vals “El plebeyo” fue compuesto en setiembre de 1926. Aunque no existe un documento fechado que precise el día exacto, señala que diversos escritos y cronistas sitúan la creación de la canción en ese mes. Explica que la obra circuló primero de forma oral en los Barrios Altos y que la partitura se mandó a hacer recién hacia 1929 o 1930. También sostiene que el título original era “Luis Enrique, el plebeyo”, inspirado en un amigo del compositor. Con miras al centenario en 2026, Gómez Alva impulsa la idea de realizar un concierto sinfónico conmemorativo en Lima.

amigos la tocaban con guitarra”. Pinglo no era instrumentista en sentido estricto. Trabajaba sobre todo de oído. Cuando una canción tomaba forma, encargaba la partitura a copistas profesionales. Era el procedimiento habitual en una época en que las grabaciones eran todavía escasas.

Parte de la investigación de Gómez Alva consistió en someter a prueba algunos de los mitos más extendidos sobre el llamado “Bardo Inmortal”. Uno de ellos es el de “El plebeyo” como canción autobiográfica. Hay leyendas que dicen que la canción nació de un amor no correspondido del compositor con una chica de otra clase social a la que su familia llevó a Europa, para alejarlo de él. Según Anabel y los relatos familiares que ha recopilado, la inspiración no fue propia sino ajena: la historia le pertenecería a un amigo del compositor llamado Luis Enrique, aludido en la misma letra de la canción.

Y acaso el desmentido más revelador sea el de la causa de su muerte. Durante décadas se ha repetido que Pinglo murió de tuberculosis en 1936. La versión aparece en libros y artículos con la solidez de un hecho establecido. Cuando Gómez Alva investigó hasta llegar al certificado de defunción, encontró un campo en blanco. La causa de muerte no figura. Nadie la había registrado. Tras consultar fuentes históricas y especialistas médicos, ella propone una hipótesis distinta: sería una enfermedad pulmonar crónica, provocada por las condiciones de vida de la época, en viviendas sin ventilación, donde se cocinaba y se planchaba con carbón. Una hipótesis que quizá no tiene la limpieza narrativa o el drama de la tuberculosis, pero que se sostendría mejor en la evidencia.

En un año en que se cumplen 90 años de la muerte de Pinglo, Gómez Alva prefiere mirar adelante. Nos muestra, con entusiasmo, un video generado con inteligencia artificial que reconstruye la figura del compositor: una suerte de resurrección digital, como las que hoy se hacen con músicos que la historia se llevó demasiado pronto. Pero la fecha que más le importa no es la del fallecimiento, sino la de una canción: en setiembre se cumplirán cien años de la composición de “El plebeyo”, y para esa ocasión prepara un concierto del que, dice, dará más detalles pronto. Vale la pena estar atentos a esa jarana. //



IMÁGENES DEL SEPELIO DE FELIPE PINGLO. SUS RESTOS YACEN ACTUALMENTE EN UN MAUSOLEO EN EL CEMENTERIO PRESBITERO MAESTRO, QUE ES ESCENARIO DE ROMERÍAS.



Fotorreportaje

EN LOS CAÑAVERALES
DE CHICAMA, LAREDO O
LAMBAYEQUE, LA CAÑA
SE CORTA AL RAS DEL
SUELO Y NO HAY MARGEN
PARA EL ERROR: UN
MAL CÁLCULO PUEDE
SIGNIFICAR UNA HERIDA
PROFUNDA.

AZÚCAR AMARGO

En los valles del norte, bajo un sol inclemente y en campos donde el fuego avanza voraz, cientos de jornaleros realizan uno de los trabajos más duros y peligrosos del país: el corte manual de la caña de azúcar. Aquí una crónica cercana e impresionista de su labor.

TEXTO Y FOTOS:
RANDY REYES

Antes de que el sol asome en el horizonte, cuando la noche aún se aferra a los campos del norte peruano, las primeras siluetas comienzan a moverse entre los cañaverales. Son figuras que caminan en silencio, machete al hombro, hundiendo sus pasos en un suelo cubierto de cenizas. En los valles de Chicama y Laredo, en la región La Libertad, y en las extensas zonas agrícolas de Lambayeque, la jornada laboral empieza mucho antes de que la vida cotidiana despierte.

Aquí, el día no se mide en horas, sino en toneladas.

Son trabajadores migrantes provenientes de la sierra del Perú. Llegan desde comunidades andinas donde la tierra ya no alcanza, donde las cosechas son inciertas y el dinero escasea. Dejan atrás a sus familias, sus hijos pequeños, para internarse, temporada tras temporada, en uno de los trabajos más duros y peligrosos del país: el corte manual de la caña de azúcar.

Vienen empujados por la urgencia. Por la necesidad. Por la promesa de un ingreso que, aunque mínimo, resulta vital para sostener a quienes esperan a cientos de kilómetros de distancia. Para muchos, este trabajo representa la única opción. Para casi todos, es un sacrificio inevitable.

Antes de que los jornaleros ingresen a los campos, la caña es quemada. El fuego avanza rápido, voraz, consumiendo las hojas secas y despejando los tallos. Las llamas transforman el verde intenso en un paisaje oscuro, el aire se vuelve irrespirable. El humo invade los pulmones, arde en los ojos, raspa la garganta y cubre la piel con una capa negra que parece tatuarse en los poros. Bajo ese escenario hostil, los hombres ingresan en fila, machete en mano, con el rostro cubierto por telas húmedas que apenas logran filtrar el aire contaminado.

El calor se intensifica. La ceniza aún está tibia. El suelo quema.

Cada movimiento es repetitivo, violento y exacto. El machete desciende una y otra vez con un golpe seco. La caña se corta al ras del suelo, entre espinas, tallos filosos y restos humeantes. No hay margen para el error: un mal cálculo puede significar una herida profunda. La sangre aparece con frecuencia. Pequeños cortes que arden con el contacto del sudor.



1/



2/

Quemaduras leves que se acumulan día tras día. Heridas que apenas tienen tiempo de cerrar.

No existen pausas reales. El pago depende del volumen cortado. Más caña, más dinero. Menos fuerza, menos ingresos. El cuerpo se convierte en la única herramienta, y también en el primer límite. Las jornadas se extienden bajo un sol inclemente que cae sobre los campos calcinados, convirtiéndolos en verdaderos hornos a cielo abierto. No hay sombra. No hay refugio. El aire se espesa. Respirar duele. Con los años llegarán las secuelas: afecciones respiratorias, dolores musculares crónicos y una salud que se desgasta prematuramente.

Al caer la tarde, los cuerpos regresan cubiertos de hollín, cansancio y dolor. Caminan lento. Arrastran los pies. Las manos tiemblan. La espalda arde. No hay atención médica permanente. Las heridas se limpian con agua, jabón y retazos de tela. El descanso es breve. Al amanecer, todo volverá a empezar. //

El dulzor invisible

Detrás de cada cucharada que endulza un café, un refresco o un postre, existe una cadena de esfuerzo extremo sostenida por la migración forzada, la precariedad laboral y la exposición constante al riesgo. Aquí, el azúcar tiene sabor a humo, a sudor y a resistencia. Tiene el peso de la desigualdad, el sacrificio silencioso y la lucha diaria por sobrevivir. Una realidad que pocas veces se mira de frente, que rara vez se discute, pero que sostiene una de las industrias más poderosas del país.

1. EN SU HOSTIL ESCENARIO DE TRABAJO, LOS HOMBRES INGRESAN CON EL ROSTRO CUBIERTO POR TELAS HÚMEDAS, QUE APENAS LOGRAN FILTRAR EL AIRE CONTAMINADO.

2. ANTES DE QUE EMPIECE EL DÍA DE TRABAJO, LA CAÑA ES QUEMADA. LAS LLAMAS TRANSFORMAN EL LUGAR EN UN PAISAJE OSCURO Y DE AIRE IRRESPIRABLE.

Nostalgia

UN PAÍS VESTIDO DE GRIS



POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**

Recorremos la historia del clásico uniforme escolar que marcó a generaciones de peruanos y se convirtió en símbolo de la escuela pública. Más de 50 años después, su continuidad invita a reflexionar sobre la tradición, la identidad y las nuevas demandas de la educación.

Esta semana se iniciaron las clases en los colegios particulares del país y el próximo 16 de marzo harán lo propio las instituciones públicas. El regreso a las aulas trae consigo útiles nuevos, horarios renovados y una imagen que atraviesa generaciones: el uniforme escolar gris. Presente sobre todo en los colegios nacionales, ese tono sobrio —popularmente llamado “gris rata”— se ha convertido en uno de los símbolos más reconocibles de la educación pública peruana.

El primer antecedente de una vestimenta escolar homogénea se remonta al gobierno de Manuel A. Odría, en la década de 1950. En un contexto marcado por la búsqueda de orden y





ARCHIVO HISTÓRICO EC

LIMA, 1973. ESCOLARES CAMINAN POR UNA AVENIDA LIMEÑA EN SU PRIMER DÍA DE CLASES. EL CLÁSICO UNIFORME GRIS COMENZABA A CONSOLIDARSE.

disciplina, se promovió en algunos espacios el uso de uniformes de inspiración militar. La intención era reforzar valores cívicos y proyectar una imagen de cohesión.

Años más tarde, durante la dictadura militar de Juan Velasco Alvarado, esa noción adquirió un carácter más político. En el marco de la reforma educativa impulsada por el régimen, el uniforme único se integró a un proyecto que aspiraba a “reducir las diferencias visibles entre estudiantes”, como consigna el Informe General de la Reforma de la Educación Peruana, publicado en noviembre de 1970.

Según diversas crónicas periodísticas, el diseño del uniforme gris fue encargado a la reconocida diseñadora peruana Mocha Graña, quien optó por una propuesta austera y funcional. El color gris tenía ventajas concretas: disimulaba el desgaste, facilitaba la reposición de prendas y resultaba más asequible para las familias.

Con camisa blanca, falda o pantalón gris y, en muchos casos, chompa del mismo tono, el conjunto se volvió fácilmente identificable en cualquier ciudad del país. La homogeneidad era tal que, durante años, la única forma de distinguir un colegio de otro era la insignia bordada en el pecho del uniforme. Ese pequeño escudo —con nombre, número o emblema institucional— otorgaba identidad propia dentro de una estética compartida.

Una investigación académica desarrollada por la PUCP analiza el uniforme escolar como un “dispositivo de igualdad simbólica”: al homogeneizar la apariencia, el Estado buscaba reforzar la idea de ciudadanía común. La tesis también advierte una dimensión menos visible: aunque el uniforme pretendía borrar desigualdades, no siempre lograba eliminar las distancias sociales, que reaparecían en los materiales escolares, el calzado o los accesorios. Así, el gris funcionaba como una capa que cubría, pero no necesariamente resolvía, las brechas estructurales.

UN SÍMBOLO NACIONAL

La medida se mantuvo en el sistema estatal durante las décadas de 1980 y 1990. Hoy, 55 años después de su implementación, el uniforme gris continúa vigente principalmente en los colegios nacionales. Puede variar el corte, la tela o el diseño del escudo, pero el color permanece.

ESTUDIANTES DURANTE UNA FORMACIÓN AL AIRE LIBRE. ESPECIALISTAS RECOMIENDAN EVITAR EXPOSICIONES PROLONGADAS AL SOL EN CONTEXTOS DE ALTAS TEMPERATURAS.

DERECHA: NIÑOS CON VESTIMENTA DE INSPIRACIÓN MILITAR, UNO DE LOS PRIMEROS ANTECEDENTES DE LA IDEA DE UNIFORMIDAD ESCOLAR EN EL PAÍS, EN 1964.

ARCHIVO HISTÓRICO EC

PERCY RAMÍREZ



JOEL ALONZO



Para medir su vigencia, fuimos al emporio comercial de Gamarra. En la galería Guizado, conocida por concentrar decenas de tiendas de uniformes, se exhiben camisas blancas, pantalones plomos y buzos escolares colgados en maniqués. Hay para todos los gustos y bolsillos.

En la tienda Maxbelito nos recibe una de sus vendedoras, rodeada de paquetes recién embalados. “El plomo escolar sale más para provincia”, explica. En Lima, dice, predominan los pedidos de uniformes azul marino de instituciones privadas, mientras que el modelo estatal es solicitado sobre todo por comerciantes que compren en cantidad para llevarlo a distintas regiones del país.

Los precios al por mayor arrancan alrededor de los 19 o 20 soles por prenda básica, y el uniforme completo para los más pequeños puede bordear los 50 soles, con descuentos mínimos que igual son celebrados por los padres. Las ventas más fuertes se concentran entre enero y

abril, cuando la campaña escolar está en su punto más alto y la mercadería rota con rapidez.

Este año, sin embargo, la temporada se siente más lenta. “Está baja”, admite la vendedora. Muchos compradores solo completan tallas faltantes y no hacen grandes pedidos como en años anteriores. El calor influye —las horas de mayor movimiento son antes del mediodía— y también, según comenta, la flexibilización en el uso obligatorio del uniforme en algunos colegios.

REPENSAR LA NORMA

En tiempos en que el calor ha alcanzado límites históricos en varias regiones del país, resulta pertinente cuestionar el uso rígido del uniforme escolar ante esta ola de altas temperaturas. Más allá de la tradición y la identidad que representa, lo más importante —coinciden especialistas— debe ser el bienestar físico y emocional del estudiante.

EN LA GALERÍA GUIZADO DE GAMARRA, EL UNIFORME GRIS AÚN SIGUE TENIENDO GRAN DEMANDA, SOBRE TODO PARA COLEGIOS DE PROVINCIAS.

El desafío del calor

- ◆◆ Más que imponer un uniforme rígido, se recomienda orientar sobre vestimenta cómoda que no genere incomodidad ni sobrecalentamiento. Optar por prendas frescas, holgadas y de fibras naturales.
- ◆◆ Reducir formaciones, ceremonias o actividades al aire libre en horas de mayor radiación, especialmente entre las 10 a.m. y las 3 p.m. Si son necesarias, no deberían extenderse más de 15 minutos.
- ◆◆ Adaptar el uso del uniforme, modificar dinámicas pedagógicas y priorizar espacios ventilados. En contextos extremos, incluso revisar horarios puede ser una medida preventiva clave.
- ◆◆ Los colegios deben asegurar el acceso permanente al agua potable y promover pausas para hidratarse. La deshidratación afecta la concentración, provoca fatiga y puede desencadenar malestares físicos.



LA DISEÑADORA PERUANA MOCHA GRAÑA, A QUIEN SE LE ATRIBUYE EL DISEÑO DEL CLÁSICO UNIFORME ESCOLAR COLOR "GRIS RATA", EN UNA IMAGEN DE 1994.



Para la profesora Carmen Rosa Coloma, docente de la Pontificia Universidad Católica del Perú, el sentido original del uniforme estuvo ligado a la igualdad. “La palabra uniforme trata de señalar que todos somos iguales. Lo que se buscaba era que no se vieran diferencias económicas entre los alumnos”, nos dice.

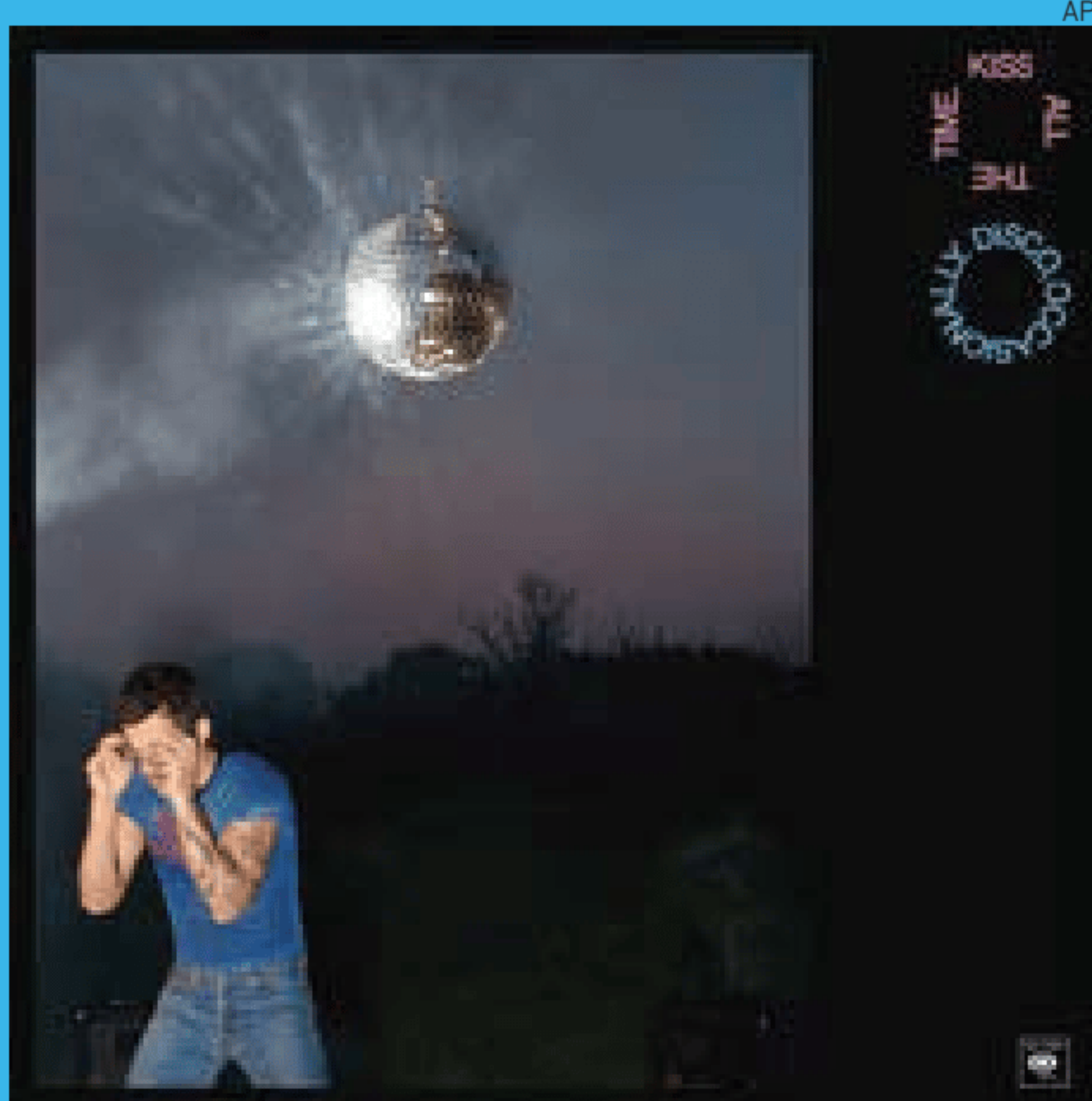
Sin embargo, como precisa la especialista, el problema de fondo era —y sigue siendo— estructural: la desigualdad económica no se resuelve solo con la ropa. “No debería haber un uniforme rígido, sino una orientación sobre cómo debe ser la vestimenta”, explica.

Ante las altas temperaturas, la educadora subraya que el sistema educativo tiene la responsabilidad de brindar lineamientos claros para prevenir riesgos. Entre las medidas básicas se incluyen: evitar formaciones o actividades prolongadas al aire libre, especialmente entre las 10 de la mañana y las 3 de la tarde; limitar la exposición directa al sol a no más de 15 minutos; garantizar hidratación constante con agua disponible en los colegios; y promover el uso de gorros y protector solar.

En un escenario de cambio climático y olas de calor cada vez más frecuentes, la discusión sobre el uniforme deja de ser meramente simbólica. La prioridad, enfatizan los expertos, debe ser que el estudiante se sienta bien, protegido y en condiciones adecuadas para aprender. //

ARCHIVO HISTÓRICO EC

Música



EL ARTE



POR:
ÓSCAR GARCÍA

DE

Harry Styles regresa con su primer disco en cuatro años, tras un período en el que viajó sin agenda, apareció como turista en el Vaticano, y se dejó absorber por la cultura nocturna de Berlín. Este domingo 8, el concierto con el que presentará su nuevo álbum podrá verse en Netflix.

Un mandato del pop moderno es estar siempre presente. En el siglo pasado, el aura del músico nacía en parte del misterio: no saber quién era, qué hacía o pensaba. Hoy ese misterio es un error de marketing. Un artista pop debe estar haciendo noticia siempre —si no es con su música, con una campaña, una colaboración, o con pedazos dosificados de su vida en redes—. Una artista como Sabrina Carpenter es campeona en eso. Desde su ingreso con fuerza al ‘mainstream’, la joven diva encadena lanzamientos anuales. Los catálogos son de alta rotación y el algoritmo de Spotify no perdona el silencio. En ese paisaje, tomarse cuatro años para presentar un nuevo álbum es una jugada de alto riesgo. Y es exactamente lo que hizo Harry Styles.

Cuando terminó la gira de “Harry’s House” —el disco que le valió el Grammy a álbum del año, el que lo trajo por el Perú— el músico británico hizo algo que muy pocos en su posición se permiten. Optó por descansar y no hacer nada. Nada estratégico, se entiende. No hubo ningún single de mantenimiento, ningún remix calculado para no perder temperatura. Solo el silencio. Para alguien que trabajaba frenéticamente desde los 16 años, cuando integró la hiperpopular ‘boy band’ One Direction sin haber terminado el colegio, ese silencio fue casi terapéutico, ha dicho.

Cuando cumplió 30 en 2024, Harry empezó a viajar por puro gusto. “Fue la primera vez en mi vida que hacía algo así”, declaró esta semana a “Runner’s World”, ya en campaña de promoción de su disco de retorno “Kiss All the Time. Disco, Occasionally”. Durante ese período su nombre circulaba como un rumor. Lo veían por aquí y por allá, paseando o corriendo. Uno de esos avistamientos fue memorable, en el Vaticano, el día en que el humo blanco anunció al papa León XIV. Styles contó después que estaba cortando-

DESAPAR

PÁGINA OPUESTA: PORTADA DE "KISS ALL THE TIME. DISCO, OCCASIONALLY", EL ESPERADO RETORNO DE HARRY STYLES A LA ESCENA DEL POP LUEGO DE CUATRO AÑOS.

HARRY STYLES GRABÓ PARTE DE SU NUEVO DISCO EN BERLÍN, EN LOS MISMOS ESTUDIOS DONDE DAVID BOWIE ALUMBRÓ SU FAMOSA TRILOGÍA ALEMANA.



RECER



HARRY STYLES APARECIÓ EN LA PORTADA DE "VOGUE" EN 2020 CON UN VESTIDO DE GUCCI, UNA IMAGEN QUE CONSOLIDÓ SU APUESTA POR LA ANDROGINIA COMO PARTE DE SU IDENTIDAD ARTÍSTICA.

AFP



BENSON BOONE TUVO SU MOMENTO HACE UN PAR DE AÑOS. ALGUNOS FANS LO COMPARARON CON HARRY STYLES POR SU AURA GLAM, CON MÁS ENTUSIASMO QUE EVIDENCIA.

se el cabello en una peluquería en Roma cuando escuchó el alboroto en la calle y siguió la corriente hasta la Plaza de San Pedro. La foto que se viralizó no la tomó ningún publicista, sino alguien que simplemente no podía creer que el gran solista pop de esta época estuviera ahí, solo, mezclado entre la multitud.

CONFESIONES EN LA PISTA DE BAILE

Fue en las noches de Berlín, sin embargo, donde ese vagabundeo encontró un propósito. En la oscuridad de las discotecas nadie lo reconocía y podía estar tranquilo. En la entrevista con "Runner's World", Styles señala que la legendaria escena de música electrónica de Alemania —a la que Rosalía también tributó de alguna forma en su reciente "LUX"— operó de formas nuevas en su visión de la creación musical. En el pasado, lo saben las "directioners", el menor de los intereses del grupo era bailar o construir una identidad coreográfica. Ahora Harry quería bailar. Lo otro que descubrió fue el sentido de comunidad en una pista. Esa tensión entre lo colectivo y lo íntimo coexistiendo en el mismo espacio parece haberlo marcado, de una forma que ninguna gira podría, su nuevo derrotero musical.

A comienzos de 2025 entró a los estudios Hansa de Berlín con Kid Harpoon, su productor de confianza. El lugar tiene su propio peso histórico: David Bowie grabó

allí parte de su célebre trilogía berlinesa —"Low" (1977), "Heroes" (1977), "Lodger" (1979)— con Brian Eno como interlocutor y el Muro todavía en pie a pocos kilómetros. Algo de esa energía —la idea de que Berlín puede reinventarte— parece haber operado también sobre Styles. Afuera de los estudios hay un tramo de carretera de ocho kilómetros que empezó a correr casi a diario, con sus propias maquetas en los oídos. Tomaba notas mentales en movimiento. Otra influencia decisiva fue LCD Soundsystem: Styles le contó a la BBC el mes pasado que los vio tocar en un 'venue' pequeño de Londres y no pudo quitárselos de la cabeza.

Es en una conversación con Haruki Murakami donde Styles habla con más detalle de su nueva obsesión. La música electrónica había entrado en su vida: Floating Points, Jamie XX, las mezclas de Fadi Mohem. Todo sonaba nuevo y vivo. "Todo eso me pareció muy hipnótico, como si me hubiera perdido en esa música. Fue útil para mi carrera llegar a ese punto en el que me sentía como si estuviera meditando con ella. Hace que el tiempo pase de una forma muy diferente". Su mente de músico empezó a volar. Era la señal de que el descanso había terminado y era hora de volver al cuarto de composición y al estudio de grabación. Hay que añadir que durante su larga ausencia, la industria intentó fabricar al nuevo Harry Styles varias veces. Lo intentó con Benson Boone, pero no lo ha conseguido.

Así llegó el primer single, "Aperture": tenue influencia electrónica, algo de gospel en las voces que se repiten como mantra. Una sencilla base rítmica programada y un bajo sinuoso como soporte para el estribillo de "We Belong Together", más cercano a la meditación que al clímax explosivo. Debutó en el número uno global —era lo nuevo de Harry Styles después de años de silencio, después de todo—, pero cayó en picada en las semanas siguientes. No arrasó. Y Styles no pierde el sueño por eso. En sus últimas entrevistas parece que le importa más mostrar sus nuevos derroteros creativos que replicar la potencia planetaria de "As It Was", el single de 2022 que estuvo 15 semanas en el número uno del Billboard Hot 100.

En la última edición de los Brit Awards, Harry ha hecho gala de sus dotes de bailarín. Lo hizo en una coreografía sencilla, casi minimalista, que generó memes y debates. Se dijo que a una mujer la habrían

destruido por una performance similar. Quizás. Lo interesante es que Styles se mueve ahora con una tranquilidad diferente frente a la crítica. Nunca antes le podría importar menos la opinión de la gente.

En “Kiss All the Time. Disco, Occasionally”, Styles no se propone descubrir la pólvora. Lo suyo es otro talento, más raro de lo que parece: el olfato para rescatar algo que pasó de moda y ponerlo en el centro justo cuando nadie lo espera. Lo hizo desde su primer disco, cuando los charts estaban dominados por el hip hop y los beats sintéticos y él apareció con guitarras setenteras al estilo del soft rock californiano. Lo hizo con “Fine Line”, donde abrazó el glam y la androginia con tal naturalidad que terminó en la portada de “Vogue” con vestido. Lo hace ahora con la electrónica y los beats de baile. Siempre el mismo movimiento de mirar hacia atrás para llegar antes que todos. //

AFP

Harry en streaming

Netflix estrenará este domingo 8 de marzo “Harry Styles: Una noche en Manchester”, el especial que recoge el concierto con el que el artista británico regresó a los escenarios. El show, grabado el pasado viernes 6 en el estadio Co-op Live tras el lanzamiento de su nuevo álbum, “Kiss All the Time. Disco, Occasionally”, tuvo una particularidad: el público no pudo filmar con teléfonos móviles.

LA PRESENTACIÓN DE HARRY STYLES EN LOS BRIT AWARDS DE ESTE AÑO GENERÓ NUMEROSOS COMENTARIOS POR SU INESPERADA INCURSIÓN EN EL BAILE COREOGRÁFICO.



Streaming

“One Piece” es la historieta japonesa más vendida de la historia. Y su adaptación con actores de carne y hueso estrenará su segunda temporada este 10 de marzo en Netflix. Su protagonista, el mexicano Iñaki Godoy, habló en exclusiva con Somos.



ALFONSO RIVADENEIRA

EL REY DE LOS

S
A
T
A
R
A



TOEI ANIMATION

DESDE SU LANZAMIENTO EN 1997, EL MANGA “ONE PIECE” HA VENDIDO MÁS DE 600 MILLONES DE VOLÚMENES. PARA HACERSE UNA IDEA: ES MÁS DEL DOBLE DE LO CONSEGUIDO POR “DRAGON BALL”.



IÑAKI GODOY (22) TRABAJÓ EN LA TELEVISIÓN MEXICANA. AHORA ES UN ÍCONO GLOBAL EN LA ADAPTACIÓN DEL MANGA "ONE PIECE".

¿Cuál es la fórmula para el éxito de una ficción? Nadie lo sabe, pero tal vez el capítulo 1 de la historieta japonesa "One Piece" sirva como pista: el protagonista Monkey D. Luffy, un chico capaz de estirarse como chicle, se corta la cara para mostrar que es bravo como un guerrero. Su mentor lo salva de la muerte y cierra las 53 páginas de este inicio al dejar inconsciente a un monstruo marino. De un puñetazo. Un personaje de ánimo incombustible que quiere ser el Rey de los Piratas.

Creada por el historietista Eiichiro Oda, "One Piece" lleva 29 años como una de las ficciones más populares del mundo. Su impacto solo es comparable al de "Dragon Ball", pero incluso la obra de Akira Toriyama se queda corta en cifras: la aventura de piratas ha vendido más de 600 millones de volúmenes desde 1997; la historia de Gokú, poco más de 260 millones. Ponerse al día con el manga o el anime requiere compromiso, pues la versión impresa y la televisiva tienen más de 1.000 capítulos cada una. Verla por completo es una tarea que toma meses.

Quienes no tienen tiempo pero sí curiosidad pueden disfrutar de una versión con actores de carne y hueso en Netflix. La primera temporada condensa la narración: 11 tomos, unas 2.200 páginas, en 8 episodios de una hora. La segunda temporada se estrena la próxima semana. La protagoniza el mexicano Iñaki Godoy (22), cuyo Luffy posee el ímpetu del original: un personaje joven que ve el mundo con ojos de niño. "Luffy es alguien que muchos quisiéramos ser, es alguien que confía en sí mismo, es optimista, está lleno de cariño y amor por la vida", dice Godoy en entrevista con Somos.

Incluso quien no sigue noticias de manga y anime ha tenido que enterarse de "One Piece". Desde hace un par de años, manifestantes en todo el mundo, Perú incluido, utilizan el símbolo de la serie —una calavera pirata con sombrero de paja— para sus protestas ciudadanas. Esto es porque Luffy y sus amigos, en varias de sus aventuras, terminan derrocando a un dictador. Es un anime convertido en emblema del hartazgo y la rebelión.

DE LAS TELENOVELAS A NETFLIX

"Viví dos meses en Japón; mes y medio lo pasé con una familia japonesa, y eso fue una experiencia de locura. Aprendí japonés", nos cuenta el actor. Él incluso participó en un evento público donde habló el idioma frente a una multitud. "Te diría que mi nivel aho-





NETFLIX

JUNTO A EMILY RUDD (33) EN UNA ESCENA DE LA SEGUNDA TEMPORADA. GODOY ES EL CAPITÁN LUFFY; RUDD, LA LADRONA EXPERTA NAMI.

EL ÍCONO DE LA SERIE, LA CALAVERA PIRATA CON SOMBRERO DE PAJA, ESTÁ PRESENTE DESDE ALGUNOS AÑOS EN PROTESTAS CIUDADANAS DE TODO EL MUNDO. AHORA SIMBOLOGIZA LA LUCHA CONTRA EL OPRESOR.



AFP

rita es bastante competente. Suficientemente bueno para poder hablar en un escenario, así que me siento bastante confiado. El recibimiento de la gente fue muy positivo. Creo que cuando alguien aprende a hablar tu idioma para conectar contigo es algo muy especial”, afirma desde Sudáfrica, donde ya graba la temporada 3 de la adaptación de Netflix.

Godoy empezó su carrera en 2016 con la serie mexicana “Blue Demon”, basada en la vida de un luchador. Pero recién consiguió notoriedad ese año con la telenovela “La querida del Centauro”, donde fue ‘El Gato’, un niño atrapado en la violencia del narcotráfico. “Te puedo decir que las bases actorales que tengo hoy en día, y que estoy ocupando para esta producción, son bases que desarrollé en México, trabajando en proyectos mexicanos”, asegura. Después participó también en “¿Quién mató a Sara?”, la serie latinoamericana más vista de Netflix.

Su ingreso a “One Piece” no fue azaroso. Eiichiro Oda aprobó el casting personalmente al ver en Iñaki al personaje que ha dibujado por tantos años. Godoy, quien ha conversado personalmente con él, lo considera un amigo. “Es alguien muy humano. Creo que cuando pensamos en él, debido a que ha hecho una cosa tan increíble con su vida y con su trabajo, se nos puede olvidar que es un hombre común y corriente. Le dan risa mis chistes malos. Y le gustan los videojuegos también”.

EL SILENCIO DEL PIRATA

Mientras Money D. Luffy dice todo lo que pasa por su mente, Godoy es reflexivo y muy cuidadoso. **Somos** le preguntó sobre un asunto polémico: la salida de Steve Maeda y Matt Owens, ‘showrunners’ de la serie, que trabajaron por años antes del estreno en Netflix. El primero lo hizo para ser solo productor ejecutivo; el segundo, por salud mental. ¿Qué les diría a ellos a puertas de la temporada 2? “Yo

“

EMPECÉ A APRENDER JAPONÉS PORQUE AMO ‘ONE PIECE’ Y HE TENIDO LA FORTUNA DE VIAJAR A JAPÓN MUCHAS VECES. TAMBIÉN ME LLAMABA MUCHO LA ATENCIÓN LA CULTURA JAPONESA

Iñaki Godoy

ACTOR



creo que voy a pasar esa pregunta”, responde Godoy. De inmediato, lo abordamos sobre las ya mencionadas protestas ciudadanas. ¿Necesita el mundo un Luffy de la vida real?, le preguntamos.

“Híjole. También me voy a pasar esa pregunta. Lo siento”, contesta.

Iñaki Godoy elige sus batallas. De lo que sí habla, y bastante, es de su performance como el aspirante a Rey de los Piratas. “A mí, Luffy me ha inspirado de la misma forma en la que creo que inspira a cualquiera que lo conoce. Creo que me ha enseñado sobre la amistad, sobre los sueños, sobre el creer en ti mismo y seguir adelante a pesar de cualquier cosa. Yo disfruto muchísimo interpretarlo”, sostiene. Si bien la temporada 3 está asegurada, el futuro más allá de ello es incierto. “One Piece” tiene fans, pero ¿bastarán para que Netflix le dé más temporadas? Habrá que tener paciencia para saberlo. //

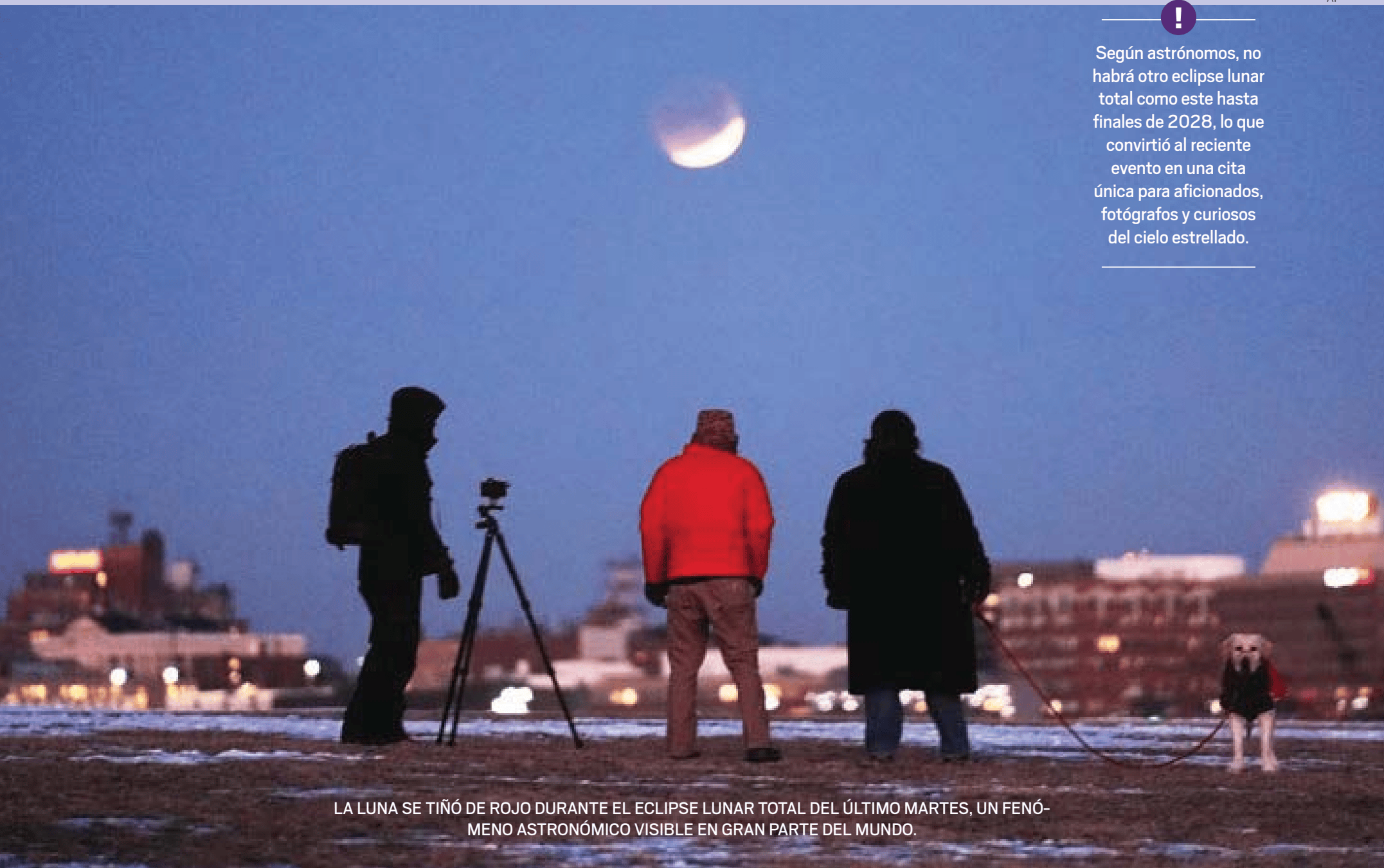
LA LUNA ROJA

El eclipse lunar total del 3 de marzo regaló una luna de sangre, visible desde el este de Asia hasta el corazón de América. Un espectáculo que unió a millones bajo el mismo cielo.

AP



Según astrónomos, no habrá otro eclipse lunar total como este hasta finales de 2028, lo que convirtió al reciente evento en una cita única para aficionados, fotógrafos y curiosos del cielo estrellado.



LA LUNA SE TIÑÓ DE ROJO DURANTE EL ECLIPSE LUNAR TOTAL DEL ÚLTIMO MARTES, UN FENÓ-
MENO ASTRONÓMICO VISIBLE EN GRAN PARTE DEL MUNDO.

Esta semana, el cielo regaló uno de los espectáculos astronómicos más impresionantes del año: un eclipse lunar total, conocido popularmente como luna de sangre. Este fenómeno ocurre cuando la Tierra se interpone exactamente entre el Sol y la Luna, proyectando su sombra sobre el satélite y haciendo que su superficie adopte un tono rojizo, resultado de la luz solar refractada a través de la atmósfera terrestre.

A diferencia de los eclipses solares, que solo pueden observarse en franjas relativamente estrechas del planeta, un eclipse lunar total se puede ver desde cualquier lugar donde la Luna

esté sobre el horizonte. Así, en esta ocasión el fenómeno fue visible desde el este de Asia hasta América Central y del Norte, abarcando miles de kilómetros y alcanzando a millones de personas que se despertaron antes del amanecer para contemplarlo.

En lugares como Tokio, Ciudad de México y Panamá, la luna de sangre se dejó ver con fuerza, pintando el cielo nocturno de tonos carmesí mientras avanzaba la sombra terrestre. En algunas regiones, la presencia de nubes o la posición de la Luna en el horizonte condicionó la visibilidad, pero para gran parte de los observadores la experiencia fue clara y asombrosa.

De acuerdo con los reportes difundidos, el punto máximo del eclipse se prolongó por más de una hora, permitiendo que el tono rojizo se intensificara progresivamente. Especialistas recordaron que el color puede variar entre rojo oscuro y anaranjado brillante, dependiendo de la cantidad de polvo y partículas presentes en la atmósfera.

Más allá de su belleza visual, la luna de sangre fue también un recordatorio de la precisión con la que los cuerpos celestes se mueven y se alinean, ofreciendo momentos de maravilla que conectan a toda la humanidad bajo el mismo firmamento. //

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
© @victoridrogo_



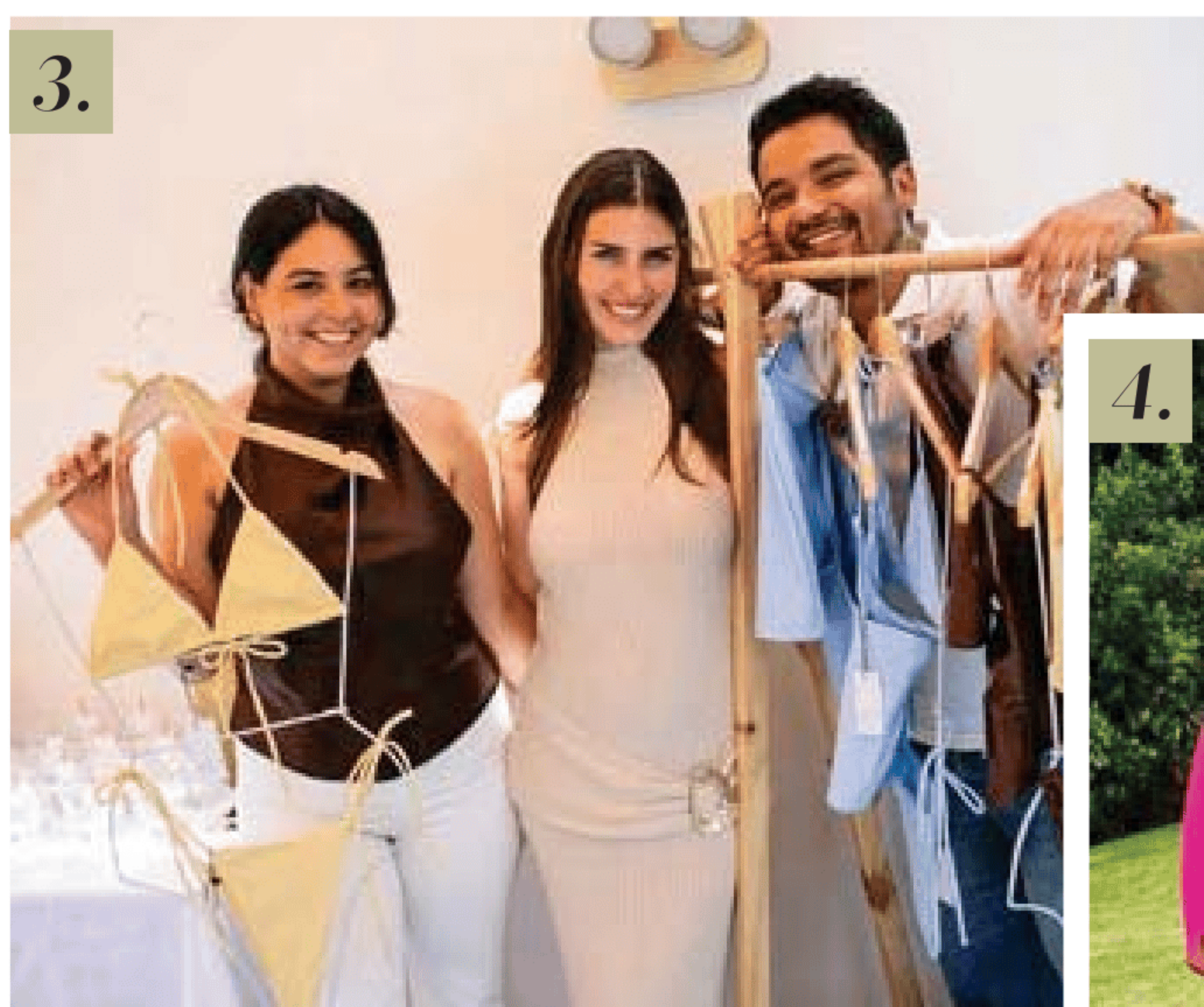
1.

1/ Más allá de la cocina. Rafael Osterling y Jimena González asisten a la presentación de SONORA, programa dedicado a la música experimental y performance. Proyecto Amil, Barranco.



2.

2/ La nueva pluma. Carla Olivieri, Romina Silman, Rossana Sala y Úrsula Vega en el almuerzo especial para los autores de editorial Planeta, con motivo del nombramiento de Sergio Vilela como nuevo director. Hotel Pullman, San Isidro.



3.

3/ Trío 'power'. Valeria Tirado, Gianna Delgiudice y Takeshi Ono, socios de Ella The Brand, contentos en el 'brunch' de lanzamiento de la marca. San Isidro.

4.

5.

4/ Radiantes anfitriones. Anna Pienkosz, embajadora de Polonia, y Hemant Avi Nangia dan la bienvenida al Coctel Women's Champagne, como parte de la celebración por el Día Internacional de la Mujer. Embajada de Polonia, Jesús María.





5/
Musa. Lulu Bernhoft participa del Coctel Women's Champagne, como parte de la celebración por el Día Internacional de la Mujer en la Embajada de Polonia, Jesús María.

6/
Siempre tira 'laiki'. Vania del Río y Kamila Mesía disfrutan del 'brunch' de lanzamiento de Ella The Brand en San Isidro.



7/
Entre amigas. Amalia Raffo, Peko Berckemeyer y Amalia Palacios se dan cita en el almuerzo exclusivo de la agencia boutique Viajes Rosario en Lima Marina Club. Barranco.

8/
Unidas para compartir. Miki Miró Quesada, Rosario Flórez y Nilda Agois en el almuerzo exclusivo de la agencia boutique Viajes Rosario en Lima Marina Club. Barranco.

¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?

El arte, la moda y las experiencias personalizadas marcan la pauta entre los eventos más destacados de la semana. Descubre las postales que quedaron de estas citas.



9/
Alma creativa. Nuria Cano presenta su exposición individual "La repetida ley de la existencia" en Casa O'Higgins PUCP. Cercado de Lima.

Escribenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

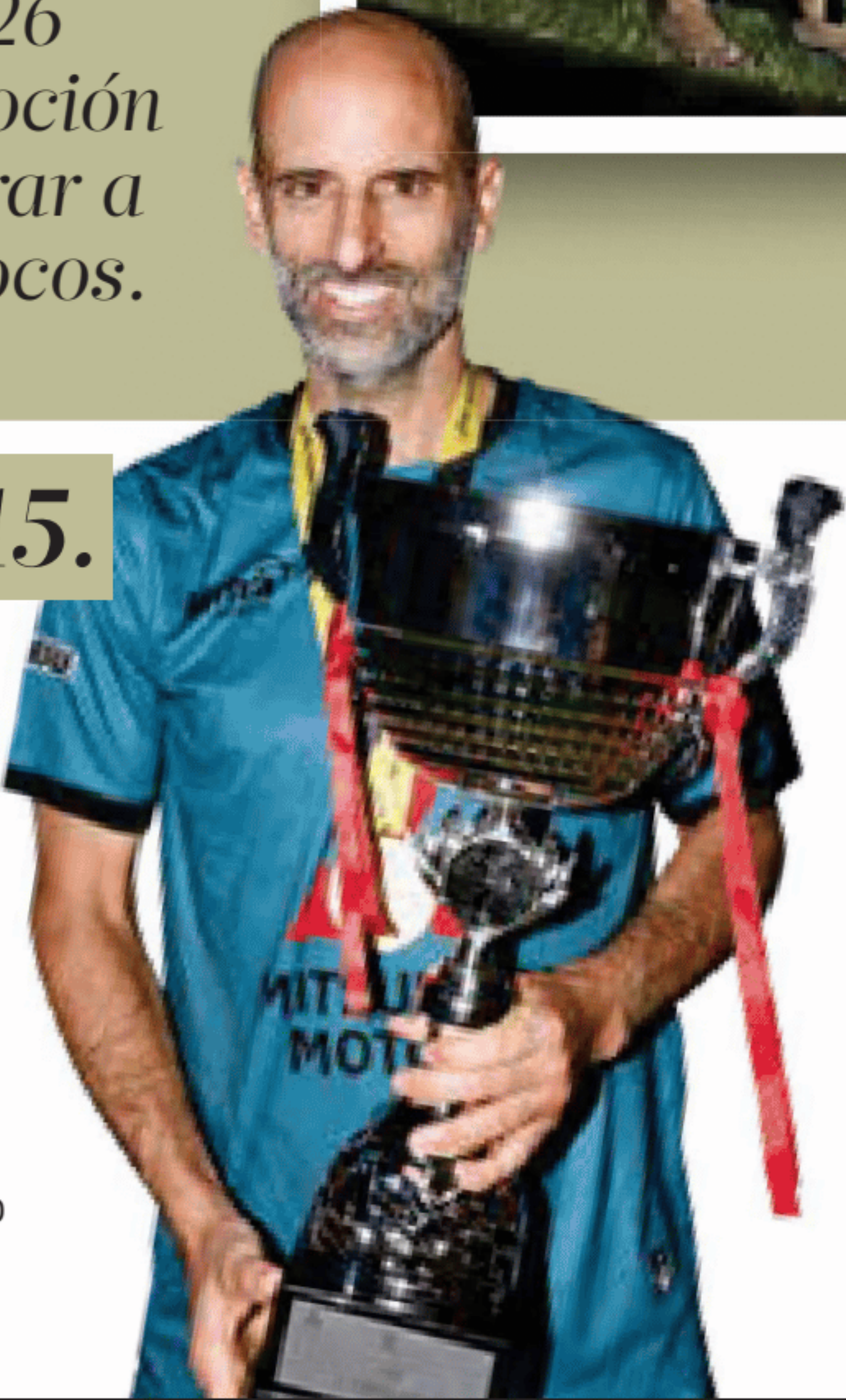


FOTOS: CARLOS CUADROS



Entre goles y festejos

La Copa Juvenil Mitsubishi Asia 2026 celebró vibrantes finales con goles, emoción y jóvenes promesas que hicieron celebrar a familiares e hinchas en la playa Los Cocos.



10/
En familia. Emilio Rodríguez Larraín Miró Quesada, Emilio Rodríguez Larraín y Christine de Rodríguez Larraín posan juntos para la cámara de **El Comercio**.

11/
Princesas goleadoras. El equipo femenino Totoritas se coronó como campeón de la categoría 2015/16 en esta cita deportiva.

12/
Un 'boost' de energía. Érika Córdova, lista para rehidratar a los deportistas junto a Sporade.

13/
Consagrados. Los Cocos, campeones de la categoría Máster 40, disfrutaron su trofeo luego de vencer al equipo Brisas/La Isla.

14/
A toda máquina. Érika Roldán, de Mitsubishi, y José Manuel Jurado, de **El Comercio**, contentos junto a la potente SUV Destinator, flamante modelo de la marca.

15/
El 'capi'. Alonso Graña sostiene la copa de la categoría Máster 40.

FOTOS: VALENTINA ASTUHUAMÁN

18.



Experiencias **EC**

///// Exclusivo para suscriptores

Afortunados suscriptores de El Comercio exploraron técnicas, creatividad y sabores de la coctelería local guiados por Renzo Bermúdez, con 22 años de trayectoria en la barra. La cita fue en Circo Terraza Lounge y culminó con una cena prémium frente al mar.

17.



19.



20.



16.



16/

A tu salud. Guillermo González y Gonzalo Herrera brindan en evento de la terraza del InterContinental Real Lima Miraflores.

17/

Bendito brebaje. Juan Carlos Cano aplica lo aprendido gracias a Renzo Bermúdez durante la efervescente cita.

18/

Reina mixóloga. Angie Terrazas, contenta en la experiencia exclusiva para suscriptores de **El Comercio**.

19/

Equipo A1. Nico Rivera, Renzo Bermúdez y Rodrigo Espinoza sorprenden en Circo Terraza Lounge, ubicado en InterContinental Real Lima Miraflores.

20/

Pura risa. Stefanie Medina posa feliz y radiante en la cita exclusiva para suscriptores de Club El Comercio.



EN 2025, FLORES SE CON-
SAGRÓ COMO LA PRIMERA
MUJER INDÍGENA EN EXPO-
NER DE MANERA INDIVIDUAL
EN EL MUSEO DE ARTE DE
LIMA (MALI). ASIMISMO, ES-
TRENÓ SU PRIMERA OBRA
CINEMATOGRÁFICA: "NON
NETE: UNA BANDERA PARA
LA NACIÓN SHIPIBO", DE LA
MANO DE SUS CURADORES.

En portada

**SARA
FLORES**

Raíz y futuro

La artista shipibo-konibo representará al Perú en la edición 61 de la Bienal de Arte de Venecia 2026, llevando el kené a uno de los escenarios más influyentes del arte global en un acto de resistencia, memoria y práctica viva. De cara al Día Internacional de la Mujer, recorreremos su historia y dialogamos con ella sobre cómo abrir camino sin soltar la raíz.



CELESTE PÉREZ

FOTO:
PRIN RODRIGUEZ



ste 2026, el nombre de Sara Flores (Tambomayo, 1950) resonará en uno de los escenarios artísticos más relevantes a escala global: la Bienal de Arte de Venecia, en su edición 61. Desde el Pabellón Perú, la artista shipibo-konibo llevará el kené, ese arte que nace en comunidad y que ha sido transmitido por generaciones de mujeres, a una vitrina mundial históricamente dominada por lo occidental.

Aunque el hecho sienta un precedente poderoso, para la artista (ya consolidada como una de las figuras más importantes del arte contemporáneo amazónico en la región) esto no implica una representación meramente personal.

“Llevar el kené a la Bienal de Venecia es como llevar una parte de mi hogar a una gran vitrina mundial”, reflexiona en conversación exclusiva con **Somos**, desde Pucallpa. “Es un honor y una gran responsabilidad, siendo yo la primera artista indígena invitada a representar el país”, añade.

En sus palabras resuena una conciencia histórica y un grado de responsabilidad que responde a que su obra no es solo arte: es identidad. “Siento que el mundo tiene la oportunidad de conocer una importante expresión de la pluralidad cultural y la cosmovisión del pueblo shipibo-konibo. El kené no solo es arte, es nuestra costumbre, nuestra identidad y nuestra declaración de pertenencia a la naturaleza. Un mundo donde estamos todos interconectados”, indica.

TRAZOS CON ALMA

El kené no es únicamente un patrón geométrico. Se trata de un lenguaje visual que introduce a un territorio entendido como entramado vivo en todo sentido. En palabras de Issela Ccoyllo, una de las curadoras del proyecto junto a Matteo Norzi (quien lleva más de una década trabajando con Flores), el eje conceptual parte precisamente de ese sistema de diseños “cuyas intrincadas redes nos introducen al inframundo botánico, al encuentro con los espíritus y al sueño de una Nación indígena”. En la obra de Sara, añade Ccoyllo, la práctica del kené va “más allá de crear belleza hipnotizante”, para adentrarnos en la cosmovisión shipibo-konibo.

Ese tránsito, que muchos han querido reducir a artesanía, ha sido un camino largo. Para Sara, el reconocimiento que hoy la lleva a Venecia es un logro colectivo. “Este reconocimiento es para todo mi pueblo. Mi arte es una expresión de nuestras tradiciones y también de nuestra lucha por



PATRONATO CULTURAL DEL PERÚ

SARA FLORES
POSA JUNTO A LOS
CURADORES DEL
PROYECTO “DE
OTROS MUNDOS”:
ISSELA CCOYLLO Y
MATTEO NORZI.

PATRONATO CULTURAL DEL PERÚ

EL KENÉ ES UNA HERENCIA ENRIQUECIDA DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN EXCLUSIVAMENTE ENTRE MUJERES. EN LA FOTO, FLORES COMPARTE CON INTEGRANTES DE SU FAMILIA.



Nuevos patrones

♦♦La 61ª Bienal de Arte de Venecia se celebrará del 9 de mayo al 22 de noviembre de 2026 en los históricos espacios del Giardini, el Arsenale y otros puntos de Venecia, en Italia. Bajo el título curatorial "In Minor Keys", concebido por Koyo Kouoh (Camerún, 1967 – Suiza, 2025), la muestra reúne propuestas globales y busca revalorizar voces históricamente marginadas, invitando a imaginar nuevas formas de habitar el mundo desde lo afectivo, lo colectivo y lo sensorial.

DAVID WESTWOOD - WHITE CUBE

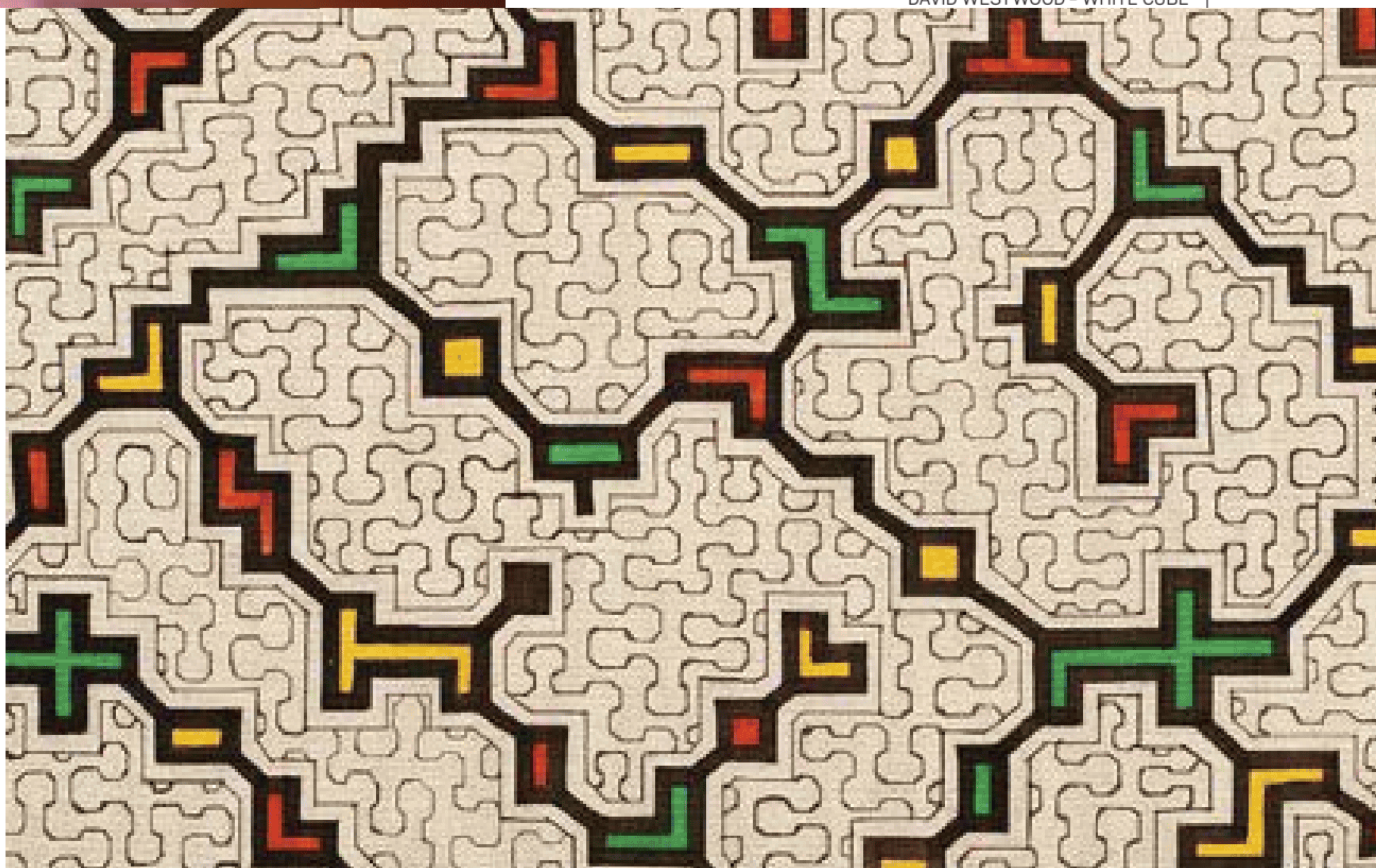
ser vistos y respetados”, indica. Aunque su nombre esté en la exhibición, ella insiste en que detrás de cada pieza está la historia y el espíritu de su comunidad, quienes practican este arte empleando solo tintes naturales, pinceles confeccionados artesanalmente con cabellos y ramas del bosque, y retazos de tocuyo y algodón silvestre sobre los que se trazan universos enteros.

El kené, recuerda Flores, es un conocimiento transmitido de generación en generación por las mujeres shipibas. “Yo solo continué ese camino, con mis hijas y nietas, llevando adelante una práctica que pertenece a todo un pueblo”, sentencia. Ahí donde está la raíz, también se forja el futuro.

ABRIR CAMINO

La selección de Sara como representante del Perú en el pabellón nacional en Venecia marca un precedente inédito: es la primera artista indígena en asumir oficialmente ese rol en la Bienal. En un país donde la experiencia indígena sigue atravesada por la discriminación y la apropiación cultural, el gesto tiene una carga política evidente.

Ella misma lo dice sin rodeos: “En el Perú todavía falta mucho por hacer para que se valore nuestro arte como se merece. Para mí, el reconocimiento ha llegado primero desde el extranjero”. Recuerda, además, que su exposición en el MALI el año pasado (“Non Nete”) ocurrió porque, junto a su equipo, la buscaron con determinación. “La experiencia indígena en el país todavía está



— “ —
LA OBRA DE SARA FLORES VA
MÁS ALLÁ DE CREAR BELLEZA
HIPNOTIZANTE, LLEVA LA
PRÁCTICA DEL KENÉ A UN
NIVEL SIN PRECEDENTES
PARA ADENTRARNOS EN LA
COSMOVISIÓN SHIPIBO-KONIBO”

Issela Ccoyllo
CURADORA

“SIN TÍTULO (KANO KENÉ 3)”, 2019. OBRA DE SARA FLORES EN TINTES VEGETALES SOBRE LIENZO DE ALGODÓN SILVESTRE.

marcada por discriminación y continua apropiación cultural. Espero que mi trayectoria pueda servir para abrir puertas a otros y contribuir al cambio”, precisa la artista.

Desde la curaduría, Ccoyllo subraya que la presencia de Sara en el pabellón peruano abre la posibilidad de “reequilibrar el sistema del arte al incorporar estéticas históricamente marginalizadas, prácticas que siempre han existido, pero que ha faltado reconocer, integrar, celebrar”. Presentar su obra en un escenario simbólico del arte global es también una oportunidad para generar diálogos que durante décadas fueron negados.

No se trata solo de insertar el kené en el circuito internacional, sino de cuestionar las jerarquías que decidieron qué era arte y qué no, y ponerlo en debate abriendo puertas a las nuevas generaciones que también atesoran herencias milenarias.

UN MISMO IDIOMA

En las próximas semanas, las obras de Sara Flores viajarán cientos de kilómetros para ser expuestas en Venecia. Una realidad, un idioma y una visión diferentes. Consultada sobre la apreciación de su obra en la cita, Flores reflexiona sobre el poder del arte más allá de cualquier otro conocimiento. “El arte es algo universal, con el poder de conectar con personas que incluso no hablan tu mismo idioma. Cuando mi trabajo viaja, puede que la gente lo interprete de diferentes maneras, pero lo esencial siempre permanece”, dice.

En esa línea, ¿qué vendría a ser lo esencial para Sara? “La conexión profunda que tenemos entre nosotros, con el otro, y con los seres espirituales. El kené es un lenguaje visual que nos une y que nos recuerda quiénes somos”. Así, aunque sus obras estén lejos de la Amazonía, siguen llevando consigo la memoria del territorio y de las plantas, en trazos literalmente ligados a la riqueza de la tierra de la Amazonía a través de los tintes naturales con que se crean. Un círculo completo.

Como adelanto a lo que se exhibirá en Venecia, Ccoyllo describe la muestra como una invitación a recuperar un mundo donde lo humano y lo no humano no están divididos. Frente a la crisis de empatía que ha normalizado la explotación indiscriminada de la naturaleza en estos tiempos, la curadora apunta a que la práctica de Sara ejerce una influencia inevitable en el pensa-



KENÉ Y ALTA MODA

La artista shipibo-konibo llevó su arte ancestral al universo de la moda con una colaboración para el Dior Lady Art Project 2025, reinterpretando el icónico bolso Lady Dior con patrones inspirados en su cultura. Su propuesta, hecha con materiales sostenibles y diseños simbólicos, fusiona tradición amazónica y alta costura global, ampliando la visibilidad del arte indígena.



PATRONATO CULTURAL DEL PERU

EN 2025, SARA FLORES PRESENTÓ “BAKISH MAI”, SU PRIMERA EXPOSICIÓN INDIVIDUAL EN EL REINO UNIDO, EN WHITE CUBE BERMONDSEY.

miento medioambiental contemporáneo. Sus patrones sitúan el reino humano y el no humano en una misma dimensión, en una armonía que tristemente escasea en la actualidad.

En tanto, sobre la obra que llevará a la Bienal, Sara defiende que su mensaje es claro: “Quiero compartir un mensaje de resistencia. Que los pueblos indígenas todavía existen, que nuestra cultura está viva, y que nuestras expresiones artísticas son contemporáneas”.

Este último punto cobra fuerza en un mundo donde regularmente el arte indígena es relegado al pasado, congelado en el tiempo sin tener contacto con el presente, cuando en realidad se trata de cultura viva. La presencia de Sara en Venecia desarma esa narrativa. Su práctica no busca ser vista como una reliquia, sino como una herencia que dialoga con debates urgentes: medioambiente, territorio, género, memoria, empatía.

En esa línea, Issela Ccoyllo destaca su rol transmisor hacia las nuevas generaciones, así como también a la preservación en el tiempo de la cosmovisión indígena: una circularidad que reaviva al antepasado proyectándose al futuro.



“
LLEVAR EL KENÉ A LA
BIENAL DE VENECIA ES
COMO LLEVAR UNA PARTE
DE MI HOGAR A UNA GRAN
VITRINA MUNDIAL. ES
UN HONOR Y UNA GRAN
RESPONSABILIDAD

Sara Flores
ARTISTA INDÍGENA

GUARDIANAS DE LO SAGRADO

Si algo atraviesa la historia del kené es su foco en el rol de las mujeres. Son ellas quienes han mantenido viva la práctica, quienes la reinventan y la transmiten de abuelas a nietas, de madres a hijas.

Para Sara, es importante seguir nutriendo esa conexión en su comunidad. Y, sin duda, un evento de la magnitud de la Bienal abre paso a que más niñas y jóvenes indígenas se permitan creer. “A ellas les diría que nunca dejen de soñar. Que nunca paren de trabajar con amor, calidad y cuidado. Que vean mi camino como un ejemplo de que pueden lograr lo que se propongan”, precisa. “Nuestro arte y nuestra cultura tienen un valor inmenso, y ellas son las guardianas del futuro”, añade como un llamado urgente a girar la mirada hacia ellas, hacedoras de una herencia que jamás debería perderse.

En las palabras de Sara, el futuro no pretende ni debe sonar abstracto. El futuro tiene nombres, rostros y manos que seguirán pintando acogidas en su legado.

MARCAR PRECEDENTE

La Bienal de Arte de Venecia es una plataforma global de suma importancia. Sin embargo, también un espacio históricamente reconocido como restrictivo. Que desde el Pabellón Perú se escuche por primera vez

a una voz shipibo-konibo implica una relectura de cómo el país se proyecta al mundo. Con orgullo.

No es solo una artista que viaja con su obra, es un acto puro de reconocimiento y reclamo hacia un lugar merecido. No solo para Sara, sino para toda su nación indígena, para el Perú y su identidad.

Sara es consciente de ello. Por eso, al mismo tiempo que celebra su inclusión en esta edición, no olvida la historia de exclusión que también la precede. “La voluntad de inclusión implícita en este reconocimiento no borra la larga historia de exclusión que han vivido los pueblos indígenas”, advierte. Su esperanza es que este sea “un primer paso para que nuestras voces y conocimientos sean escuchados con mayor respeto, en los espacios del arte, en las calles, en el Congreso”, sentencia en referencia tanto al plano local como al internacional.

Ahí quizá radica la importancia y el valor de su presencia en Venecia: no como una llegada, sino como la apertura a un universo de posibilidades y reconocimientos que llevaban años en deuda. Sara Flores va segura, serena. Con la confianza de quien sabe que no camina sola, sino con toda una nación a su lado. //

El Comercio en la Bienal

◆◆ El Patronato Cultural del Perú (Pacupe) es una institución sin fines de lucro, creada el año 2010 para contribuir con el desarrollo del país, promoviendo y trabajando en proyectos culturales de largo plazo con alcance nacional e internacional. Desde 2014, el Perú cuenta con un pabellón propio en las Bienales de Arte y Arquitectura en Venecia, gracias al patrocinio de **El Comercio**, entre otras instituciones.

♦ Día de la Mujer

Hay historias que empiezan en una barra icónica, en un puesto de picarones o en una chacra en Huánuco. Presentamos a cinco mujeres que transformaron la adversidad en oportunidad y hoy lideran con creatividad y determinación distintos espacios y propuestas.



GIANCARLO SHIBAYAMA

Sabor a éxito



POR:
PIERINA DENEGRÍ

Triunfar con el picarón

Lina Montedoro Padilla

En el mercado Santa Rosa, en el Callao, empezó todo. Hace más de treinta años, Lina Montedoro instaló allí su primer puesto de picarones con la urgencia de sacar adelante a sus seis hijos. No había plan estratégico ni discurso gastronómico. Había necesidad, intuición y una certeza: tenía que hacer algo por su familia.

Con el tiempo, ese gesto repetido miles de veces, el de dejar caer la masa con precisión sobre el aceite y formar aros perfectos, se volvió técnica preciada. Lina entendió que no solo vendía un postre, sino una tradición popular que merecía respeto. Está convencida de que el picarón puede ocupar el mismo lugar simbólico que otros platos emblemáticos del país. Por eso, en 2009, dio un gran paso al participar en Mistura, llevando su oficio a una vitrina nacional.

La curiosidad la llevó a incorporar quinua, maíz morado y otros granos andinos en sus recetas. Fue una manera de incluir insumos locales que no muchos conocían. Su nombre empezó a circular más allá de Lima y representó al Perú en encuentros gastronómicos internacionales.

Su éxito no se explica solo en tener dos locales, recetas celebradas o en haber sostenido a su familia gracias al picarón. También se mide en lo que hoy decide hacer con esa experiencia. Lina comparte lo aprendido con otras madres que atraviesan situaciones similares a las que ella vivió. Enseña, acompaña y anima a creer que un oficio tradicional puede convertirse en independencia. Su triunfo, en ese sentido, es también el de muchas otras mujeres.

♦ **Picarones Lina: Av. Pacasmayo 22 con Robles, San Martín de Porres; y mercado Santa Rosa, Callao.**

Cultivando oportunidades

Milly Saravia Santamaría

Hace algunos años, cuando quedó a cargo de sus cuatro hijas pequeñas como madre autónoma, Milly Saravia decidió quedarse en Huánuco y trabajar la tierra. No había margen para la pausa. La respuesta fue sembrar y sostener a su familia.

La oportunidad apareció con una vacante para las Agroferias Campesinas. Esta propuesta permite conectar de manera directa a agricultores de costa, sierra y selva con consumidores en Lima, reduciendo intermediarios y asegurando precios justos. Cada fin de semana, decenas de productores como Milly viajan desde sus comunidades para vender lo que ellos mismos cultivan.

El desafío era exigente: entre nueve y diez horas de viaje cada semana para llegar a la capital, vender y regresar. Huaycos, nevadas y huelgas la dejaron más de una vez a medio camino, con pérdidas económicas. Aun así, persistió. Con el tiempo, comenzó a llegar con más productos cada domingo y la fila de caseros creció.

Gracias a esa constancia compró su propia chacra en el distrito de Chinchao, se permitió diversificar cultivos e incorporó productos de nuestra biodiversidad como arracacha, olluco, tomate de árbol y aguaymanto, todos cultivados de manera agroecológica. También logró algo que para ella pesa más que cualquier reconocimiento: educar a sus hijas. Hoy dos de ellas son profesionales.

En 2025, su trayectoria fue reconocida por World Farmers Markets Coalition, que la distinguió entre diversos productores agrícolas de 80 países, llevando su historia y la de Huánuco a un escenario internacional.

♦ **Visite las Agroferias Campesinas los días sábado, de 8 a.m. a 2 p.m. en la cdra. 35 de la Av. Aviación, en San Borja; y los domingos, de 7:30 a.m. a 1:30 p.m. en la cdra. 40 de la Av. Brasil, en Magdalena.**

AGROFERIAS CAMPESINAS



Liderar desde la barra

Macarena Hurtado Fernández

Aunque hoy no lo parezca, Macarena no empezó soñando con la coctelería. Estudiaba Ciencias de la Comunicación y quería hacer documentales cuando, por azar universitario, le tocó cubrir un reportaje sobre bares. Una visita al histórico hotel Bolívar le cambió la perspectiva: detrás de la barra había técnica, relato y una puesta en escena tan rigurosa como cualquier cocina de autor.

El entusiasmo inicial se convirtió pronto en decisión. Cuando le dijeron que no sería “buena” por ser mujer en un rubro asociado al alcohol y a la vida nocturna, respondió con trabajo. Se formó profesionalmente, estudió costos, historia líquida y servicio, y entendió que un cóctel no es solo mezcla: es contexto, matemática e incluso lectura emocional del cliente. “Todos los días aprendes algo nuevo”, resume sobre su oficio.

En once años ha pasado por proyectos dentro y fuera del Perú, consolidando una mirada integral que combina identidad de marca, consistencia operativa y cultura de equipo. Hoy, como head bartender del reconocido bar María Mezcal, su desafío no es solo crear cartas atractivas, sino liderar. Llegó para fortalecer estructura, acompañar nuevos procesos y consolidar un equipo en un espacio de alta rotación.

En un bar pensado como lugar seguro para mujeres, Macarena entiende que la hospitalidad es también una postura. Su trabajo consiste en demostrar que volumen y calidad no son opuestos, y que la coctelería también puede ser una plataforma de liderazgo femenino.

♦♦ **María Mezcal se encuentra en Manuel Bonilla 132, Miraflores.**

JOEL ALONZO

MARÍA MEZCAL



Pastelería con propósito

Rosa Gutiérrez Valencia

Rosa no habla de postres como quien describe un capricho, sino como quien formula una hipótesis o consigue una receta perfecta. Creció viendo a su madre, química farmacéutica, preparar jarabes y recetas magistrales en un laboratorio instalado en casa. Desde niña comprendió que la cocina era ciencia y también intuición.

A los cinco años le prohibieron los helados por un asma alérgica. En lugar de resignarse, empezó a intentar hacer los suyos con revistas en francés que apenas podía descifrar. Ese empeño temprano marcó el rumbo. Estudió Tecnología Alimentaria y, más tarde, profundizó en pastelería francesa en París.

Hoy dirige la cafetería saludable Rosa Pastel, un espacio pequeño en metros, pero ambicioso en intención. Su propuesta no se limita a ofrecer opciones “sin azúcar” o “sin gluten”. Cada receta está pensada desde la funcionalidad: fibra que aporta saciedad, hierro biodisponible en un brownie diseñado para mujeres durante la menstruación, smoothies que hidratan y nutren sin picos abruptos de glucosa. En un país donde la anemia está presente y la resistencia a la insulina afectan de manera particular a las mujeres, su carta es también una toma de posición.

El éxito de Rosa se sostiene en algo complejo: haber convertido su formación científica en una propuesta gastronómica que no sacrifica el gusto y que entiende el antojo como parte del bienestar. Democratizar la comida saludable, sin moralismos ni culpas, es su manera de intervenir en la conversación pública desde una pequeña pero surtida vitrina.

◆ **Rosa Pastel se ubica en la Av. General Vivanco 301, Pueblo Libre.**

El cebiche como bandera

Jackili Fernández Rojas

A sus 38 años, Jackili tiene cuatro restaurantes que nacieron gracias a una pequeña mesa en el mercado de Caquetá. Pero su historia empezó mucho antes, en Ayacucho, donde creció junto a su abuela y aprendió temprano que la cocina podía ser más que una obligación doméstica: podía ser un oficio y, eventualmente, una forma de independencia.

A los 13 años, Jackili comenzó a cocinar como trabajadora del hogar. A los 17 se mudó a Lima para estudiar gastronomía mientras trabajaba en restaurantes haciendo de todo: lavar platos, picar limones, observar. En las aulas descubrió que su afinidad estaba en los pescados y mariscos. El cebiche, ese fresco y preparado al momento, se convirtió en una de sus especialidades. Pero su favorita de siempre es la causa.

Con 1.200 soles ahorrados abrió su primera carretilla: cuatro sillas de plástico, una barra mínima y la decisión de apostar por calidad y constancia. Regalaba pequeñas degustaciones para atraer clientes y se ganó, uno a uno, a sus caseros. El crecimiento fue progresivo: un local más grande en la misma zona, luego en Los Olivos, después apostó por una sede en Ayacucho y la más actual se encuentra en Miraflores.

Hoy Jackili dirige equipos en distintos distritos, cuida la hospitalidad como parte central de su propuesta y defiende la cocina popular en distritos donde antes parecía impensable. Su éxito no está solo en la expansión, sino en haber convertido su oficio en un liderazgo sostenido sin perder de vista el sabor.

◆ **La Barra de Jackili cuenta con tres locales: Av. 28 de Julio 1275, Miraflores; Av. Universitaria 290, Los Olivos; y Av. Guardia Republicana 1118, Rímac.**





CLAUDIA RIVERA

“La moda puede cuestionar estereotipos que no debemos cargar”

Hija de migrantes peruanos en Francia, transformó los estereotipos en un proyecto colectivo que hoy conecta a mujeres latinas en Europa. Desde sus abuelos en Chupaca hasta los ‘pop-ups’ culturales en París, Claudia Rivera convierte la andinidad en manifiesto digno de abrazar con orgullo.

CELESTE PÉREZ

FOTOS:
DIEGO MORENO





MAQUILLAJE REALIZADO POR NATURA CON LA LÍNEA UNA Y FACES. VESTUARIO: QUISPE

DURANTE SU PASO POR EL PERÚ, CUNA A LA QUE RETORNA CADA QUE PUEDE, RIVERA VISITA A SU FAMILIA EN LA SIERRA CENTRAL Y LA CAPITAL. ADEMÁS, REFRESCA SUS CONEXIONES CON EL DISEÑO LOCAL, QUE FRECUENTEMENTE LUCE EN SUS 'OUTFITS' EN EUROPA.

palabra “latina” le ayudaría a encontrar comunidad en un país donde la diáspora latinoamericana es pequeña frente a otras minorías.

“Es muy importante para mí decir que tengo raíces andinas. No se trata de un detalle geográfico, sino de una postura”, afirma. Sus padres son andinos y esa cultura —apunta— es la que intenta resaltar en todo lo que hace.

Con los años, abrazar esa latinidad no solo la llevó a generar comunidad en Francia con otros migrantes e hijos de migrantes, sino también a chocar fuerte con estereotipos aún vigentes en pleno siglo XXI. La hipersexualización, las bromas reduccionistas y la simplificación constante de identidades complejas fueron algunos de ellos.

Lejos de encasillarse o sentirse diminuta ante estas problemáticas, Rivera plantó cara y se sintió en el deber de trabajar por cerrar brechas y revertir invisibilizaciones. En esa línea, se encargó también de ahondar aún más en la historia de las generaciones que la antecedieron, más allá de sus padres. Parte de esa convicción la llevó a Chupaca, cuna de sus abuelos paternos. Pronto sintió la necesidad de conocer más, proteger más memorias y llevar un poco de ello al otro lado del mundo.

Cuando viajaba al Perú, ese mundo era el reverso absoluto de su vida parisina. Entonces decidió hacer algo concreto: archivar, fotografiar, registrar conversaciones, rostros, gestos. Conservar lo que parecía frágil. Aunque profesionalmente se sumergió en las ciencias políticas y los estudios de género, Claudia encontró en la fotografía un arte que no soltaría nunca más. Una forma de atesorar su historia con el Perú, aún a kilómetros de distancia.

“Cuando mis abuelos fallecieron, ya tenía algo para recordarlos. En cada fotografía no estaba el instante

En París, donde las tendencias nacen y la moda suele dictarse silenciosamente en escaparates y ‘maisons’, una joven franco-peruana atrae miradas con polleras andinas y accesorios latinos maximalistas. Desde hace ya algunos meses, la también fotógrafa y productora Claudia Rivera obliga a mirar, a gritar fuerte herencias que por años estuvieron estereotipadas y ocultas. Sobre todo allá, del otro lado del charco, en Europa.

Hija de migrantes peruanos que llegaron a Francia en los años noventa, Claudia creció entre dos geografías

emocionales. En casa se hablaba español, se comía peruano y se contaban historias del Valle del Mantaro, de donde es su padre (nacido en la comunidad campesina de Usibamba), y de Llampao, un poco más al norte, la comunidad andina de la que proviene su madre. Afuera, en cambio, se respiraba otra cultura, otros sabores, otro idioma.

Decir “soy peruana” en el colegio no siempre fue fácil para Rivera. “La gente no conocía Perú”, recuerda en diálogo con **Somos**. Sin embargo, con el tiempo, terminaría por entender que la



ES MUY IMPORTANTE PARA MÍ DECIR QUE TENGO RAÍCES ANDINAS. NO SE TRATA DE UN DETALLE GEOGRÁFICO, SINO DE UNA POSTURA

Claudia Rivera
FOTÓGRAFA, PRODUCTORA Y ACTIVISTA

capturado, sino lo acontecido, las memorias compartidas y las vivencias que me contaban”, dice a **Somos**.

LATIDO LATINO

Años después, su pasión por la fotografía se transformaría en un proyecto. Durante su maestría en Ciencias Políticas y Estudios de Género, Claudia Rivera investigó la hipersexualización de las mujeres latinoamericanas en Francia, lo que la llevó a crear Ñañaykuna, un espacio fotográfico y comunitario donde empezó a retratar a mujeres latinas en París y, sobre todo, a reunir las más allá del lente, creando una verdadera red de soporte y colectividad.

“Antes de ser un proyecto por el que me conocieran, fue algo que creé porque sentía que lo necesitaba”, explica. Las sesiones eran colectivas, casi catárticas. Mujeres que no se conocían descubrían que compartían experiencias similares: invisibilización, prejuicios, desconocimiento sobre sus países de origen. “Era como decir: ‘Ah, tú también pasaste por eso’ y sentirse sostenida”. Más que una serie de imágenes, Ñañaykuna fue un lugar de sanación e impulso al cambio.

En paralelo, su estética empezó a llamar la atención. Primero fueron las joyas que traía de cada viaje al Perú. Luego, los accesorios más audaces. Después, las polleras. No como traje típico ocasional, sino como parte de su cotidianidad en París. “Me di cuenta de la importancia que eso podía tener en términos de representación”, afirma. Lo que durante décadas fue motivo de burla o discriminación, hoy lo lleva con orgullo en uno de los centros simbólicos de la moda mundial.

Para Claudia Rivera, la moda no es superficial. “Es algo muy político porque es así como te muestras al mundo. Cuestiona actitudes que nos atan a vergüenzas sin sentido, a estereotipos que no debemos cargar”. Así, vestirse es también disputar narrativas perpetuadas por años, ampliando el imaginario sobre lo que significa ser andina (y latina) en el siglo XXI. //

A RIVERA LA CARACTERIZAN LAS TENIDAS COMPUESTAS POR PIEZAS LATINAS, CON COMBINACIONES Y ACCESORIOS MAXIMALISTAS. SU MAQUILLAJE CONTRASTA SIEMPRE APUNTANDO A LO NATURAL. EN LA FOTO, UN LOOK DE NATURA.

ARCHIVO PERSONAL



EN ESTA POSTAL, CAPTURADA POR ELLA, SU ABUELO PATERNO Y SU TÍA ABUELA DESCANSAN EN SU HOGAR DE CHUPACA, JUNÍN. LA ARTISTA CONFIESA QUE TODA SU INSPIRACIÓN RECAE EN ELLOS, SU RESISTENCIA INDÍGENA Y EL AMOR POR SU PAÍS.

Memorias compartidas

♦♦ El mismo ímpetu que la llevó a crear Ñañaykuna, también la impulsó a crear Lo Nuestro, un ‘pop-up’ latinoamericano en París que reúne marcas, artistas y proyectos con ADN latino. Lo que empezó como un encuentro comercial en poco tiempo se ha convertido en una cita que reúne diversas expresiones: desde exposiciones y fiestas hasta colaboraciones. Un espacio para reafirmar que la cultura latinoamericana también habita y transforma Europa. A futuro, Rivera sueña con hacer proyectos también en el Perú, tendiendo el puente en sentido inverso.

Astrología



Aries

Conversaciones familiares aclaran pendientes. Con Júpiter directo, hay estabilidad emocional fortalece nuevas metas personales importantes.



Tauro

Reflexionas sobre amistades y proyectos futuros. Una verdad emocional cambia tu perspectiva. Conexiones intensas te inspiran.



Géminis

La claridad profesional llega después de las dudas. Conversaciones reveladoras impactan tus decisiones laborales. Júpiter directo mejora tus finanzas y seguridad, alineando prioridades con estabilidad emocional.



Cáncer

Procesas emociones profundas ligadas al pasado. Noticias sobre el hogar te traen alivio. Júpiter directo en tu signo expande tu confianza y bienestar.



Leo

Revelaciones sobre intimidad transforman tus relaciones. Las conversaciones honestas sanarán heridas y una energía poderosa fortalecerá alianzas.



Virgo

Vínculos clave atraviesan conversaciones decisivas. Comprendes lo que antes te confundía. El empoderamiento afectivo redefine los acuerdos.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Revisión interior

Marzo avanza con un gran cambio y un clima profundamente emocional e introspectivo. Los movimientos planetarios de estos días no solo marcan cambios externos, sino giros internos que nos invitan a sentir, revisar y redefinir lo que consideramos estabilidad.

El 7 de marzo, el Sol se une a Mercurio retrógrado en Piscis, marcando el punto medio de su retrogradación. Este encuentro ilumina aquello que estaba difuso. El 9 de marzo, Mercurio en Piscis forma aspectos armónicos con Júpiter retrógrado en Cáncer. Se abren conversaciones importantes sobre temas de hogar, familia, mudanzas o dinámicas emocionales. Es un tránsito que favorece la reconciliación y la comprensión desde la empatía.

El 10 de marzo, Venus en Aries conecta de manera fluida con Plutón en Acuario. Aquí la energía cambia de tono: pasamos de la introspección a la fuerza personal. Es un impulso de empoderamiento afectivo, de valentía para elegir vínculos más auténticos y alineados con nuestra evolución. Finalmente, el 11 de marzo, Júpiter retoma su movimiento directo en Cáncer. Después de meses de revisión interna, comienza una expansión tangible en temas relacionados con el hogar, la estabilidad emocional y la sensación de pertenencia. //



Libra

Rutinas y trabajo requieren ajustes conscientes. Una verdad emocional mejora decisiones prácticas. Júpiter directo favorece crecimiento profesional y estabilidad interna.



Escorpio

La creatividad despierta tras una revelación profunda. Conversaciones familiares aclaran tus expectativas. Júpiter directo expande horizontes y fortalece tu seguridad emocional.



Sagitario

Revelaciones internas traen comprensión. Tu magnetismo personal redefine los vínculos. Júpiter directo activa la transformación financiera y la estabilidad emocional compartida.



Capricornio

Conversaciones pendientes te darán la claridad esperada. Nuevas perspectivas cambiarán tus decisiones. El empoderamiento emocional fortalece tus vínculos.



Acuario

Revisas tus valores y prioridades financieras. Una verdad interna redefine tu autoestima. Conexiones intensas inspiran seguridad.



Piscis

La claridad surge de la introspección profunda. Conversaciones reveladoras cambian dirección. El magnetismo en tus vínculos aumenta. Júpiter fortalece la creatividad, el romance y la estabilidad emocional.



HOY CUMPLE 56 AÑOS LA BRITÁNICA RACHEL WEISZ, ACTRIZ DE "LA MOMIA" Y "LA FAVORITA".

Test de Proust

“Mi mayor defecto es ser terco y un poco inflexible”

El actor sorprende con el protagónico en la obra “Romeo y Juli”, junto a la actriz Merly Morello. La obra se estrena el próximo 9 de abril en el Teatro Británico, y las entradas ya están disponibles en Joinnus.

Diego Pérez Chirinos



LUIS LÓPEZ

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Ver películas, sin lugar a dudas.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Vivir de lo que amo hacer, tranquilo y rodeado de la gente que quiero.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Soy muy apasionado, aunque a veces no lo haga notar.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Ser terco. A veces puedo ser un poco inflexible.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Vivir una vida incoherente con lo que siento y pienso. Traicionarme.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Me armé un cine desmontable en casa. Siempre lo soñé y ahora lo tengo.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

El egoísmo y la falta de empatía.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

La palabra “creo”. Para bien o para mal, no tengo muchas certezas.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Poder vivir de la actuación en el Perú.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando creo que puedo hacerle daño a alguien. No miento, pero puedo ocultar la verdad. Soy muy malo mintiendo. *

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

En Pucusana, de niño, pescando con mis papás y mi hermano en una chalana. En mi sala, proyectando una película con mi enamorada y mis gatos. En un escenario o set cuando no me juzgo.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Apostar por una carrera en el rubro de las artes. Más emocional que económica.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Un cuaderno muy íntimo donde escribía y dibujaba cuando estaba en la universidad. Creo que me muero si alguien lo ve.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

Su autenticidad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Con el trabajo de Miguel Ángel, más que con él. Me habla al corazón.

¿Cómo te gustaría morir?

Quedándome dormido después de ver una película y haberme empujado una pizza deliciosa.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿qué crees que serías?

Un suricata. Ya parezco.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

La persuasión y la fortaleza para no abusar de ella. //

El Comercio

9

entregas
dobles

MI CIRCUITO de AVENTURAS

ARMA, JUEGA Y APRENDE
EN CADA ENTREGA

fácil encastrar

madera
resistente

piezas
seguras

4TA ENTREGA DOBLE

- EL CLUB DE LOS AYUDANTES + REVISTA
- PREPARANDO EL CIELO + REVISTA

S/29.90



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano, y/o, ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>, y/o, escribir al WhatsApp 988070096 / 922957488 y para cada entrega doble, realizar el pago de S/29.90. Stock de 2,500 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel nacional desde el 7 de febrero hasta el 31 de marzo de 2026.



segundo
muelle

BARRA LIBRE de *Makis*

🕒 Todos los días a partir de las 5 p.m.

📍 Locales: Jockey Plaza y Plaza San Miguel